

---

**Patrimónios alimentares de aquém e além-mar**

**Autor(es):** Soares, Carmen, ed. lit.; Pinheiro, Joaquim, ed. lit.

**Publicado por:** Imprensa da Universidade de Coimbra; Annablume

**URL persistente:** URI:<http://hdl.handle.net/10316.2/39609>

**DOI:** DOI:<http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-1191-4>

**Accessed :** 3-Nov-2016 17:21:33

---

A navegação consulta e descarregamento dos títulos inseridos nas Bibliotecas Digitais UC Digitalis, UC Pombalina e UC Impactum, pressupõem a aceitação plena e sem reservas dos Termos e Condições de Uso destas Bibliotecas Digitais, disponíveis em <https://digitalis.uc.pt/pt-pt/termos>.

Conforme exposto nos referidos Termos e Condições de Uso, o descarregamento de títulos de acesso restrito requer uma licença válida de autorização devendo o utilizador aceder ao(s) documento(s) a partir de um endereço de IP da instituição detentora da supramencionada licença.

Ao utilizador é apenas permitido o descarregamento para uso pessoal, pelo que o emprego do(s) título(s) descarregado(s) para outro fim, designadamente comercial, carece de autorização do respetivo autor ou editor da obra.

Na medida em que todas as obras da UC Digitalis se encontram protegidas pelo Código do Direito de Autor e Direitos Conexos e demais legislação aplicável, toda a cópia, parcial ou total, deste documento, nos casos em que é legalmente admitida, deverá conter ou fazer-se acompanhar por este aviso.



Joaquim Pinheiro  
Carmen Soares  
(coords.)

# PATRIMÓNIOS ALIMENTARES DE AQUÉM E ALÉM-MAR

IMPrensa DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA  
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME



(Página deixada propositadamente em branco)

SÉRIE DIAITA: SCRIPTA & REALIA  
ESTUDOS MONOGRÁFICOS



**ESTRUTURAS EDITORIAIS**  
SÉRIE DIAITA  
SCRIPTA & REALIA

**ISSN: 2183-6523**

**DIRETOR PRINCIPAL** MAIN  
EDITOR

**Carmen Soares**  
Universidade de Coimbra

**ASSISTENTES EDITORIAIS**  
EDITORIAL ASSISTANTS

**João Pedro Gomes**  
Universidade de Coimbra

**Alcina Sousa**  
Universidade da Madeira

**Paul Martin**  
University of Exeter, U. K.

**COMISSÃO CIENTÍFICA**  
EDITORIAL BOARD

**Aline Bazenga**  
Universidade da Madeira, Portugal

**Anabela Leal Barros**  
Universidade do Minho, Portugal

**Ana Margarida Arruda**  
Universidade de Lisboa, Portugal

**Andrew Dalby**  
Investigador Independente  
Historiador de Alimentação, França

**Bruno Larioux**  
Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, França

**Cilene Ribeiro**  
Pontifícia Universidade Católica de Curitiba, Brasil

**Cristina Padez**  
Universidade de Coimbra, Portugal

**Delfim Leão**  
Universidade de Coimbra, Portugal

**Francisco Oliveira**  
Universidade de Coimbra, Portugal

**Irene Vaquinhas**  
Universidade de Coimbra, Portugal

**João Marinho dos Santos**  
Universidade de Coimbra, Portugal

**Lê Thi Xuyên**  
Université Paris Diderot, França

**Luísa da Nazaré Ferreira**  
Universidade de Coimbra, Portugal

**Maria Cecília Amorim Pilla**  
Pontifícia Universidade Católica de Curitiba, Brasil

**Maria do Rosário da Cunha Duarte**  
Universidade Aberta, Portugal

**Maria Elisete Almeida**  
Universidade da Madeira, Portugal

**Maria José García Soler**  
Universidad del País Vasco, Espanha

**Massimo Montanari**  
Università di Bologna, Itália

**Miguel Ángel Manjares**  
Universidad de Valladolid, Espanha

**Raquel Fino Seíça**  
Universidade de Coimbra, Portugal

**Tânia Andrade Lima**  
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil

**Wilson Maske**  
Pontifícia Universidade Católica de Curitiba, Brasil

TODOS OS VOLUMES DESTA SÉRIE SÃO SUBMETIDOS A ARBITRAGEM CIENTÍFICA INDEPENDENTE.  
A ORTOGRAFIA PORTUGUESA ADOTADA É DA RESPONSABILIDADE DOS AUTORES.

Joaquim Pinheiro  
Carmen Soares  
(coords.)

# **PATRIMÓNIOS ALIMENTARES DE AQUÉM E ALÉM-MAR**

IMPrensa DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA  
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME



SÉRIE DIAITA  
SCRIPTA & REALIA

TÍTULO TITLE

PATRIMÓNIOS ALIMENTARES DE AQUÉM E ALÉM-MAR

TÍTULO INGLÊS

FOOD HERITAGE ON BOTH SIDES OF THE SEA

AUTORES AUTHORS

Joaquim Pinheiro e Carmen Soares

EDITORES PUBLISHERS

Imprensa da Universidade de Coimbra

Coimbra University Press

[www.uc.pt/imprensa\\_uc](http://www.uc.pt/imprensa_uc)

Contacto Contact

[imprensa@uc.pt](mailto:imprensa@uc.pt)

Vendas online Online Sales

<http://livrariadaimprensa.uc.pt>

Coordenação Editorial Editorial Coordination

Imprensa da Universidade de Coimbra

Capa - Fotografia Cover - Photo

cana-de-açúcar; créditos fotográficos: Ilídio Gonçalves

Conceção Gráfica Graphics

Rodolfo Lopes, Nelson Ferreira

Infografia Infographics

PMR, Lda.

Impressão e Acabamento Printed by

Simões e Linhares, Lda.

ISBN

978-989-26-1190-7

ISBN Digital

978-989-26-1191-4

DOI

<http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-1191-4>

Depósito Legal Legal Deposit

...../16

Publicação financiada pela Fundação Calouste

Gulbenkian, no âmbito do:

Concurso anual de 2014 de Apoio a Projectos de  
Investigação no domínio da Língua e Cultura Portuguesas.

 FUNDAÇÃO  
CALOUSTE GULBENKIAN

© Agosto 2016

Imprensa da Universidade de Coimbra

Classica Digitalia Universitatis Conimbrigenis

<http://classicadigitalia.uc.pt>

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos  
da Universidade de Coimbra

A ortografia dos textos é da inteira responsabilidade da autora.

Trabalho publicado ao abrigo da Licença This work is licensed under

Creative Commons CC-BY (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/pt/legalcode>)

# PATRIMÓNIOS ALIMENTARES DE AQUÉM E ALÉM-MAR

## FOOD HERITAGE ON BOTH SIDES OF THE SEA

COORDS. EDS.

Joaquim Pinheiro & Carmen Soares

FILIAÇÃO AFFILIATION

Universidade da Madeira & Universidade de Coimbra

### RESUMO

Os estudos reunidos neste volume reflectem, de uma forma geral, sobre a alimentação enquanto elemento de extraordinário valor cultural e identitário. Com abordagens diversas ao património alimentar, seja numa perspectiva linguística, seja numa análise mais literária ou cultural, com o devido enquadramento histórico, social e espacial, o conjunto dos trabalhos realça a importância desta temática, desde a Antiguidade Clássica até aos nossos dias. Na verdade, a alimentação e tudo o que com ela se relaciona conduzem-nos por uma viagem reveladora da forma de vida do homem e do seu relacionamento com a natureza e com outros seres vivos.

Os trinta e quatro contributos da obra estão reunidos nos seguintes capítulos: 1. Alimentação: património imaterial; 2. Alimentação e património literário; 3. Alimentação e património linguístico; 4. Alimentação: saúde e bem-estar; 5. Alimentação: sociedade e cultura; 6. Alimentação e diálogo intercultural). Com este volume pretende-se também abrir perspectivas sobre novos domínios de pesquisa do património alimentar como fonte de saber essencial para a actualidade.

### PALAVRAS-CHAVE

Património alimentar, gastronomia, culinária, linguística, literatura, cultura alimentar, saúde.

### ABSTRACT

The studies collected in this volume reflect, in general, upon food given its extraordinary cultural and identity value. With different approaches to food heritage, whether from a linguistic perspective, or from a more literary or cultural analysis, with a due historical, social and spatial framework, the set of papers highlight the importance of this topic, from classical antiquity up to the present day. In fact, food and everything that goes with it lead us on a journey revealing man's way of life and his relationship with nature and other living beings.

The thirty-four contributions of this volume are gathered in the following chapters: 1. Food: intangible heritage; 2. Food and literary heritage; 3. Food and linguistic heritage; 4. Food: health and wellbeing; 5. Food: society and culture; 6. Food and intercultural dialogue. With this volume it is also intended to open up perspectives on new research areas of food heritage as an essential source of knowledge for today.

### KEYWORDS

Food heritage, gastronomy, cuisine, linguistics, literature, food culture, health.



(Página deixada propositadamente em branco)

## COORDENADORES

JOAQUIM PINHEIRO é professor auxiliar da Universidade da Madeira (Faculdade de Artes e Humanidades) e investigador integrado do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos (Universidade de Coimbra). Tem desenvolvido investigação sobre a obra de Plutarco, a mitologia greco-latina, a retórica clássica e o pensamento político na Antiguidade Clássica. É membro do Projecto DIAITA - Património Alimentar da Lusofonia (apoiado pela FCT, Capes e Fundação Calouste Gulbenkian). Desde 2013, é coordenador do Centro de Desenvolvimento Académico da Universidade da Madeira. Trabalhos disponíveis online: <https://uma-pt.academia.edu/JoaquimPinheiro>.

CARMEN SOARES é professora associada com agregação da Universidade de Coimbra (Faculdade de Letras). Tem desenvolvido a sua investigação, ensino e publicações nas áreas das Culturas, Literaturas e Línguas Clássicas, da História da Grécia Antiga e da História da Alimentação. Na qualidade de tradutora do grego antigo para português, é coautora da tradução dos livros V e VIII de Heródoto e autora da tradução do *Cíclope* de Eurípi-des, do *Político* de Platão e de *Sobre o afecto aos filhos* de Plutarco. Tem ainda publicado fragmentos vários de textos gregos antigos de temática gastronómica (em particular, Arquétrato). É coordenadora executiva do curso de mestrado em “Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade” e diretora do doutoramento em “Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades. Investigadora corresponsável do projecto DIAITA - Património Alimentar da Lusofonia (apoiado pela FCT, Capes e Fundação Calouste Gulbenkian). Trabalhos disponíveis online: <https://coimbra.academia.edu/carmensoares>]

## EDITORS

JOAQUIM PINHEIRO is assistant professor at the University of Madeira (Faculty of Arts and Humanities) and research member at the Centre for Classical and Humanistic Studies (University of Coimbra). He has undertaken research on the work of Plutarch, Greco-Roman mythology, classical rhetoric and political thought in Classical Antiquity. He is DIAITA Project research member - Lusophone Food Heritage (supported by FCT, Capes and Calouste Gulbenkian Foundation). He has been coordinator of the Academic Development Centre at the University of Madeira since 2013. Work available online at: <https://uma-pt.academia.edu/JoaquimPinheiro>

CARMEN SOARES is associate professor with “aggregation” (*habilitation*) at the University of Coimbra (Faculty of Letters). She has developed her research, lecturing and publishing in the areas of Culture, Literature and Classical Languages, History of Ancient Greece and Food History. As a translator of ancient Greek to Portuguese, she has been co-author of the translation of books V and VIII by Herodotus and author of the translation of *Cyclops* by Euripides, the *Statesman* by Plato and Plutarch’s *On Affection for Offspring*. She has also published several excerpts of ancient Greek texts of a culinary theme (particularly Arcestratus’s). She is executive coordinator of the MA course in “Food - Sources, Culture and Society” and Director of the PhD course in “Food Heritage: Cultures and Identities”. She is co-responsible researcher of the DIAITA Project - Lusophone Food Heritage (supported by FCT, Capes and Calouste Gulbenkian Foundation). Work available online at: <https://coimbra.academia.edu/carmensoares>

# SUMÁRIO

PREFÁCIO	13
CAPÍTULO I – ALIMENTAÇÃO: PATRIMÓNIO IMATERIAL	21
UMA TRADIÇÃO INTEMPORAL CONVERTIDA EM IDEAL ALIMENTAR OU O INVERSO? ACERCA DA “DESCOBERTA CIENTÍFICA” DA DIETA MEDITERRÂNICA. A timeless tradition converted into a dietary ideal or the contrary? Beyond the scientific discovery of the Mediterranean Diet. António Silva	23
A ESCRITA CULINÁRIA: PERMANÊNCIAS E TRANSFORMAÇÕES. CAMPINAS (1863-1940) Culinary writing: permanencies and transformations. Campinas (1863-1940) Eliane Morelli Abrahão	47
O KOCHKÄSE E SUAS CONTROVÉRSIAS COMO PRODUTOR DE IDENTIDADE, SAÚDE E RENDA ENTRE AGRICULTORES FAMILIARES DO VALE DO ITAJAÍ (SC) The Kochkäse and their disputes as a producer of identity, health and income among farmers of Vale do Itajaí (SC) Marilda Checcucci Gonçalves da Silva	63
LE PAIN BOUILLI (PO BULI) DES MONTAGNARDS ALPINS. TECHNIQUES ET TRADITIONS À VILLAR-D’ARÊNE/FRANCE Christine Escallier	91
VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS NO BRASIL E EM PORTUGAL A PARTIR DOS ESTUDOS DE CASO: DOCES DE PELOTAS E PASTEL DE TENTÚGAL Appreciation of gastronomic products in Brazil and Portugal, from the case studies: Doces de Pelotas and Pastel de Tentúgal Carolina Gheller Miguens	117
CAPÍTULO II – ALIMENTAÇÃO E PATRIMÓNIO LITERÁRIO	143
“A DISPLAY FOR THE WHOLE OF GREECE”? THE NARRATOR’S RELATIONSHIP WITH HIS AUDIENCE IN ARCHESTRATUS OF GELA Paul S. Martin	145
IL CIBO COME METAFORA POLITICA NELLE AD FAMILIARES DI CICERONE Food as political metaphor in Cicero’s Ad familiares Francesco Ginelli	173
“VERSA ET MANDUCA!” ALIMENTO E SOFRIMENTO NAS PAIXÕES DOS MÁRTIRES “Versa et manduca!” Food and Suffering in the Passions of the Martyrs André Simões	189
ESTÉTICA ALIMENTAR QUEIROSIANA: NOTAS GASTRONÓMICAS NA OBRA DE EÇA Food aesthetics: culinary notes on the work of Eça de Queirós Ana Teresa Peixinho	199



CAPÍTULO III – ALIMENTAÇÃO E PATRIMÓNIO LINGUÍSTICO	219
CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE LA GASTRONOMÍA EN ARISTÓFANES. ASPECTOS LÉXICOS General considerations about gastronomy in Aristophanes. lexical aspects Inmaculada Rodríguez Moreno	221
A CULTURA AÇUCAREIRA E A ALIMENTAÇÃO: PATRIMÓNIO LINGUÍSTICO E CULTURAL COMUM DAS ILHAS ATLÂNTICAS E DO BRASIL The sugar culture and food: common linguistic and cultural heritage of the Atlantic Islands and Brazil Naidea Nunes Nunes	239
AO SABOR DA SINTAXE, A QUE SABE A TRADIÇÃO? CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO DO PATRIMÓNIO LINGUÍSTICO DA ALIMENTAÇÃO The syntax of taste, how does tradition taste? Contribution to the study of food linguistic heritage João Corrêa-Cardoso; Ana Paula Loureiro	265
OS NOMES DAS RECEITAS: UM PATRIMÓNIO LINGUÍSTICO REGIONAL, NACIONAL OU INTERNACIONAL? UMA ANÁLISE LEXICAL The Names of the Recipes: Regional, National or International Linguistic Heritage? A Lexical Analysis Helena Rebelo	283
COMMENT COMBLER LES OBSTACLES LINGUISTICO-CULTURELS DANS LA TRADUCTION D'UN METS VIETNAMIEN? How to bridge linguistic and cultural barriers in the translation of a Vietnamese Dish? Minh Ha Lo-Cicero	313
CAPÍTULO IV – ALIMENTAÇÃO: SAÚDE E BEM-ESTAR	337
DÍAITA: ESTILO DE VIDA Y ALTERIDAD EN LA CIROPEDIA DE JENOFONTE Díaita: lifestyle and alterity in Xenophon's Cyropaedia César Sierra Martín	339
ENTRE A MEDICINA E A FILOSOFIA: A APOLOGIA DE COMER VEGETAIS EM PLUTARCO Between medicine and philosophy: the apology of eating vegetables in Plutarch Joaquim Pinheiro	359
«DULCISSIMUM (...) MOLLISSIMUMQUE ET (...) UTILISSIMUM (PLIN. NAT. 28.72): CONSIDERAÇÕES SOBRE O LEITE MATERNO E A AMAMENTAÇÃO NOS TEXTOS ANTIGOS SOBRE MEDICINA.» «Dulcissimum (...) mollissimumque et (...) utilissimum (Plin. Nat. 28.72): notes on breast milk and breastfeeding in ancient medical texts.» Cristina Pinheiro	371

REGÍMENES DE VIDA PERSONALIZADOS PARA LAS ÉLITES ECLESIASTICAS CASTELLANAS A FINALES DEL SIGLO XVI: EL CASO DEL CARDENAL RODRIGO DE CASTRO Personalized Diets for Castillian Ecclesiastical Elites at the End of the Sixteenth Century: The Case of Cardinal Rodrigo de Castro Fernando Serrano Larráyo	385
DE 'CONDIMENTO VITAL' A 'VENENO': SOBRE EL CONSUMO DE SAL IDÓNEO EN LA DIETA DESDE LA ANTIGÜEDAD CLÁSICA A NUESTROS DÍAS From 'vital seasoning' to 'poison' - on the ideal salt intake in human diet from Classical Antiquity to our days Sandra I. Ramos Maldonado	411
SAÚDE E DIETA ALIMENTAR. OS DOENTES ASSISTIDOS PELA MISERICÓRDIA DE POMBAL (1850-1910) Health and Food Diet. Patients Assisted by Pombal Misericórdia, 1850-1910 Ricardo Pessa de Oliveira	433
A ALIMENTAÇÃO E A GYMNASTICA: A SAÚDE E O BEM-ESTAR SOCIAL NO DISCURSO HIGIENISTA NO JORNAL A PROVÍNCIA DE S. PAULO (1870-1930) Food and Gymnastics: health and social welfare in favour of national hygiene in the newspaper The Província de S. Paulo (1870-1930) Ariza Maria Rocha	455
A ALIMENTAÇÃO DA POPULAÇÃO ADULTA DA REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA Food habits of the adult population of The Autonomous Region of Madeira Bruno Sousa	471
CAPÍTULO V – ALIMENTAÇÃO: SOCIEDADE E CULTURA	477
COZINHA SIMPLES, MESA FARTA. OS REQUINTES DA GASTRONOMIA MEDITERRÂNEA GREGA ANTIGA (ARQUÉSTRATO, séc. IV A. C.) Plain cooking, plentiful fare. The pleasures of ancient Greek Mediterranean gastronomy (Archestratus, 4 <sup>th</sup> century BC) Carmen Soares	479
“<Μέλι> πρωτεύει τὸ Ἀττικὸν καὶ τούτου τὸ Ὑμήττιον καλούμενον” Honey production in Attica, an antique excellence Isabella Bossolino	499
O CORPO E A MESA: CÓDIGOS DE SOCIABILIDADE The Body and the Table: codes of sociability Inês de Ornellas e Castro	521
EX MENSA EXITIUM: MORTE E IGNOMÍNIA NOS ALIMENTOS OU NA PRIVAÇÃO DELES Ex mensa exitium: death and ignominy in food or in its privation Maria Cristina de Sousa Pimentel	543
ALIMENTAÇÃO, FILOSOFIA E ARTE EM SÉNECA Food, philosophy and art in Seneca Paulo Sérgio Margarido Ferreira	557

NO QUOTIDIANO E NA FESTA – OS GASTOS EM ALIMENTAÇÃO DE DOIS CONCELHOS DO ALÉM TEJO, NO SÉCULO XV In the quotidian and at the feast – food spending of two municipalities located beyond the Tagus in the fifteenth century Maria Helena da Cruz Coelho	571
CULINÁRIA E ETIQUETA EM PORTUGAL NOS ANOS 30: AS PROPOSTAS DE ESTELA BRANDÃO Cooking & Etiquette in Portugal in the Thirties: the proposals by Estela Brandão Isabel M. R. Mendes Drumond Braga	591
CAPÍTULO VI – ALIMENTAÇÃO E DIÁLOGO INTERCULTURAL	611
DINÂMICA CIVILIZACIONAL E DIVERSIDADE GASTRONÓMICA – ALGUMAS APORTAÇÕES DO LIVRO II DAS ENARRATIONES DE AMATO LUSITANO Civilizational dynamics and gastronomic diversity – some contributions from Book II of the Enarrationes by Amatus Lusitanus Telmo Corujo dos Reis	613
O VINHO NAS DESCOBERTAS: VINHOS D'AQUÉM E D'ALÉM-MAR Wine in Portuguese Discoveries: wine from Continental Portugal and overseas Ana Maria Ramalho Proserpio	627
HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN: RELACIONES ENTRE ESPAÑA Y PORTUGAL EN LA EDAD MODERNA, A TRAVÉS DE LOS RECETARIOS History of food: Relations between Spain and Portugal in the early modern age María Ángeles Pérez Samper	653
O ALIMENTO E A SOBREVIVÊNCIA EM VIAGENS DE EXPLORAÇÃO TERRITORIAL AFRICANA The food and survival in African territorial expeditions Luísa Fernanda Guerreiro Martins	677
REQUINTAR AS REFEIÇÕES NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XIX: AS LOUÇAS DO TENENTE-GENERAL LUÍS INÁCIO XAVIER PALMEIRIM Over-refining meals in the first half of the nineteenth century: the ceramics of Lieutenant General Luis Inácio Xavier Palmeirim Gonçalo de Vasconcelos e Sousa	699
ÍNDICES	717
ÍNDICE DE MATÉRIAS	719
ÍNDICE DE NOMES	725

## PREFÁCIO

A alimentação, enquanto elemento identitário, tem vindo a merecer cada vez maior interesse entre a comunidade académica. No vasto e diversificado mundo da lusofonia, o Projecto DIAITA (FCT 2417, CAPES 10396/13-0 e Fundação Calouste Gulbenkian) tem promovido, numa perspectiva diacrónica e dialógica, entre a Antiguidade Clássica e os nossos dias, o estudo da história e das culturas da alimentação, criando um espaço de conhecimento, de partilha e de discussão, absolutamente necessário, entre a investigação neste domínio e a actividade profissional ligada à gastronomia, como é o caso do turismo, sem obliterar as reflexões que interessam aos setores económico e de salvaguarda do património intangível.

O presente volume é mais uma obra coletiva nascida no seio da equipa transnacional de investigação *DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia*, editada na série DIAITA: Scripta & Realia. Desta feita, mantendo a atenção nos territórios lusófonos de Aquém e Além-Mar, alargou-se o conspecto geográfico dos estudos a territórios que, ao longo da história, contribuíram de forma direta ou indireta para a formação das identidades alimentares lusófonas. Do ponto de vista temático, a presente obra, justamente intitulada *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*, estrutura-se em seis capítulos, seguindo, sempre que possível, uma ordem cronológica. Em cada um deles aborda-se uma das perspetivas a que os Estudos sobre Alimentação mais atenção tem prestado, a saber: o património imaterial, o património literário, o património linguístico, a saúde e o bem-estar, a sociedade e a cultura, o diálogo intercultural.

No Capítulo 1 (Alimentação Património Imaterial), ANTÓNIO MARQUES DA SILVA reflecte sobre a dieta mediterrânica enquanto disciplina alimentar imposta pela necessidade e pela nostalgia alimentar, num processo sujeito a mutações. Por sua vez, ELIANE MORELLI analisa, numa perspectiva cultural e social, as transformações operadas na forma de redacção das receitas culinárias, tendo por base manuscritos de Campinas (1863.-1940). A seguir, MARILDA SILVA procura desvelar a dimensão social e identitária do Kochkäse, como Património Cultural Imaterial do Vale do Itajaí (SC), além de apontar a problemática relacionada com a sua comercialização. Por seu lado, CHRISTINE ESCALIER, numa abordagem sobretudo etnográfica, descreve as técnicas de preparação e a tradição do *pain bouilli* (*po buli*), em Villar-d'Arène (França), como elemento sócio-cultural de grande relevância. O estudo de CAROLINA MIGUENS, no final deste



capítulo, propõe uma análise comparativa dos Doces de Pelotas e do Pastel de Tentúgal, com a ideia de apontar processos de valorização dos referidos produtos gastronómicos.

O Capítulo 2 (Alimentação e Património Literário) começa com o trabalho de PAUL MARTIN, que discorre sobre a autoridade poética de Arquêstrato de Gela, em especial a forma como o poeta dirige os seus preceitos gastronómicos à audiência. A partir das *Epistulae ad familiares*, de Cícero, FRANCESCO GINELLI analisa o uso da alimentação como metáfora política, apontando diversos exemplos do jogo semântico operado pelo orador latino. Sobre o alimento físico e espiritual nas paixões dos mártires é o texto de ANDRÉ SIMÕES, que explora a ideia do corpo como alimento para o perseguidor. Termina este capítulo o estudo de ANA TERESA PEIXINHO, que revisita algumas referências à alimentação na obra de Eça de Queirós, para demonstrar como o alimento é importante na estética do romancista.

No Capítulo 3 (Alimentação e Património Linguístico), INMACULADA RODRÍGUEZ MORENO analisa o léxico gastronómico das comédias de Aristófanes. Numa perspectiva interdisciplinar, NAIDEA NUNES enfatiza a proximidade linguística entre as ilhas atlânticas e o Brasil no que diz respeito à cultura açucareira. Num estudo exploratório, JOÃO CORRÊA-CARDOSO e ANA PAULA LOUREIRO identificam os comportamentos sintáticos de expressões referenciais do campo semântico das tradições alimentares. No estudo seguinte, HELENA REBELO faz uma análise lexical de revistas e livros, de forma a verificar se, nesses registos, o património linguístico é regional, nacional ou internacional. A finalizar este capítulo encontra-se o estudo de MINH HA LO-CICERO, que aponta e analisa os obstáculos da tradução da língua vietnamita, dando como exemplo vocábulos do campo semântico alimentar.

O Capítulo 4 (Alimentação: Saúde e Bem-estar) abre com o trabalho de CÉSAR SIERRA MARTÍN, que analisa conceitos de dietética clássica, como a *physis*, a *dynamis* e a *diaita* na *Ciropaidia* de Xenofonte, tendo em conta a teorização hipocrática. De seguida, JOAQUIM PINHEIRO identifica e interpreta os principais elementos da concepção plutarquiana sobre a *diaita*, em especial no tratado *Sobre comer carne* (*De esu carniuum*), realçando o valor do binómio medicina-filosofia na obra de Plutarco. Por sua vez, CRISTINA PINHEIRO perscruta o valor dado ao leite materno nos textos antigos, sobretudo de medicina, associando isso à concepção de maternidade na sociedade romana. Depois, o estudo de FERNANDO SERRANO descreve e analisa o regime de vida ou *concilium* destinado ao Cardeal Rodrigo de Castro (século XVI), revelador dos cuidados terapêuticos ao dispor das classes altas da época. SANDRA RAMOS MALDONADO, partindo do comentário do humanista Bernardino Gómez Miedes (século XVI), examina as alterações que tem havido ao longo da história sobre o uso

e consumo de sal, de ‘condimento vital’ a ‘veneno’. O trabalho de RICARDO PESSA DE OLIVEIRA tem por objectivo central estudar a alimentação ministrada aos doentes do hospital da Misericórdia de Pombal, na segunda metade do século XIX e na primeira década do século seguinte. De seguida, o trabalho de ARIZA ROCHA, a partir do jornal *A Província de São Paulo* (1870-1930), realça as notícias relacionadas com a alimentação e a ginástica, enquanto factores de saúde e bem-estar social. Fecha este capítulo o trabalho de BRUNO SOUSA, que, baseando-se em dados de 1998, avalia as tendências alimentares da população adulta da Região Autónoma da Madeira, uma reflexão essencial para se desenvolverem estratégias de correcção e de promoção de hábitos saudáveis.

O estudo de CARMEN SOARES abre o Capítulo 5 (Alimentação: Sociedade e Cultura). A autora analisa os fragmentos de Arquêstrato, concluindo que o catálogo gastronómico do poeta siciliano pode ser considerado inovador no contexto do século IV a. C. O trabalho de ISABELLA BOSSOLINO realça o valor da produção e uso do mel na Ática, tendo em conta registos literários e arqueológicos. Depois, INÊS DE ORNELLAS E CASTRO analisa a *cena* e o *conuiuium* na Roma antiga, detendo-se, em particular, na relação entre o corpo e a mesa, a partir de fontes literárias e iconográficas. Por sua vez, o estudo de MARIA CRISTINA PIMENTEL interpreta a função que Tácito, em particular nos *Annales*, atribui à alimentação, bem como o contexto em que é referido o consumo dos alimentos. A seguir, PAULO SÉRGIO FERREIRA reflecte sobre a relação entre Estoicismo e alimentação (preparação, consumo e convívio) em Séneca, bem como o efeito cénico produzido na tragédia *Tiestes* à volta dessa temática. O ensaio de MARIA HELENA DA CRUZ COELHO propõe um estudo, numa perspectiva social e cultural, dos gastos do Concelho de Montemor-o-Novo com a alimentação, tendo por fonte dois livros de receitas dos anos 1422 e 1499. A concluir este capítulo, ISABEL DRUMOND BRAGA, estabelecendo a comparação com alguns livros de receitas de Rosa Maria e Branca Mirafior, analisa e enquadra o contributo das propostas de culinária de Estela Brandão, dos anos 30 do século XX, num contexto económico caracterizado por grandes restrições, e conclui que, também por isso, essas propostas se destinam a um público diferenciado.

Por fim, o Capítulo 6 (Alimentação e Diálogo Intercultural) inicia-se com o estudo de TELMO REIS, que toma o Livro II das *Enarrationes* de Amato Lusitano para reflectir sobre a diversidade gastronómica, sinal da dinâmica civilizacional de vários séculos. De seguida, o contributo de ANA PROSERPIO visa avaliar o papel do vinho nos Descobrimentos e na Expansão Portuguesa, dedicando-se, em particular, aos primórdios da produção de vinho na Ilha da Madeira. O estudo de MARÍA ÁNGELES PÉREZ SAMPER tem por objectivo comparar as mútuas influências entre

culinária espanhola e portuguesa, defendendo haver uma identidade comum na Ibéria, face às restantes tradições gastronómicas da Europa. Por seu lado, LUÍSA MARTINS dedica o seu estudo à análise dos diários de viagem de Lacerda e Almeida (1798) e Capelo e Ivens (1884), salientando os registos relacionados com a dificuldade em obter alimento e os momentos de festim, assim como a descrição de hábitos alimentares das populações com que entraram em contacto na exploração territorial. Por último, GONÇALO DE VASCONCELOS E SOUSA analisa o requinte decorativo das louças do tenente-general Luís Inácio Xavier Palmeirim, não só como sinal de estatuto social, mas também por testemunhar aspectos formais das refeições na primeira metade do século XIX.

Este conjunto de trinta e quatro estudos traduzem, sem dúvida, o enorme valor do património alimentar e a pertinência de várias áreas científicas contribuírem com o seu saber e metodologia para o conhecimento da tradição gastronómica, não apenas para a preservação de uma memória identitária, mas também como forma de se poderem recuperar hábitos culinários.

## PREFACE

Food, as an identity issue, has been afforded an ever-growing interest among the academic community. In the wide and varied Lusophone world, the DIAITA Project (FCT 2417, CAPES 10396 / 13-0 and The Calouste Gulbenkian Foundation) has promoted, within a diachronic and dialogic perspective between Classic Antiquity and the present day, the study of history and food cultures, thus creating an absolutely necessary space for knowledge, sharing and discussion between research in this domain and the professional activity related to food, as is the case of tourism, without overlooking the reflections of interest to economic sectors and safeguarding the intangible heritage.

The current volume is more of a collective work originated within the DIAITA transnational research team: *Lusophone Food Heritage*, issued in the DIAITA series: Scripta & Realia. This time, by keeping the attention focused on the Lusophone territories on both sides of the sea, it widened the geographical conspectus of the studies to territories which, throughout history, have contributed directly or indirectly to the formation of the Lusophone food identities. From the thematic point of view, this work, precisely entitled *Heritage Food on Both Sides of the Sea*, is divided into six chapters, following, whenever possible, a chronological order. In each of these, it addresses one of the perspectives on which *Food Studies* have given close attention, namely: intangible heritage, literary heritage, linguistic heritage, health and wellbeing, society and culture, intercultural dialogue.

In Chapter 1 (Food: Intangible Heritage), ANTONIO MARQUES DA SILVA reflects on the Mediterranean diet as food discipline imposed by food need and nostalgia, in a process prone to mutations. ELIANE MORELLI, in her turn, analyses, within a cultural and social cline, the changes undergone in the way of writing recipes, drawing on manuscripts of Campinas (1863, 1940). Then MARILDA SILVA seeks to unveil the social and identity dimension of Kochkäse as Intangible Cultural Heritage of Itajaí Vale (SC), apart from pointing out the problematic issues related to its trade. In her turn, CHRISTINE ESCALIER, from a mainly ethnographic approach, describes the preparation techniques and the tradition of *pain bouilli* (*po buli*) in Villar d'Arene (France), as a sociocultural element of great relevance. The study by CAROLINA MIGUENS at the end of this chapter puts forth a comparative analysis of Pelotas Sweets and Tentúgal *Pastel*, with the view of pointing out recovery processes of the aforementioned gastronomic products.

Chapter 2 (Food and Literary Heritage) begins with the work by PAUL MARTIN, who discusses Arcestratus of Gela's poetic authority, in particular the way the poet directs his gastronomic precepts to the audience. From *Epistulae ad familiares* by Cicero, FRANCESCO GINELLI analyses the use of food as a political metaphor, pointing out several examples of the semantic game (pun) operated by the Latin orator. On the physical and spiritual nourishment in the passions of the martyrs figures the text by ANDRÉ SIMÕES, which examines the idea of the body as persecutor's food. This chapter ends with the study by ANA TERESA PEIXINHO, revisiting some references to food in the work by Eça de Queirós, to demonstrate how food is important in the novelist's aesthetics.

In Chapter 3 (Food and Linguistic Heritage) INMACULADA RODRIGUEZ MORENO analyses the gastronomic lexicon in Aristophanes's comedies. Within an interdisciplinary scope, NAIDEA NUNES emphasizes the linguistic proximity between the Atlantic islands and Brazil with regard to sugar culture. In an exploratory study, JOÃO CORRÊA-CARDOSO and ANA PAULA LOUREIRO identify the syntactic behaviour of expressions in the semantic field of food traditions. In the following study, HELENA REBELO provides a lexical analysis of magazines and books in order to determine whether, in these records, the linguistic heritage is of regional, national or international kind. The conclusion of this chapter is the study by MINH HA LO-CICERO, which both points out and analyses the obstacles encountered in the translation of the Vietnamese language, drawing on lexical evidence in the food semantic field.

Chapter 4 (Food: Health and Wellbeing) begins with the work by CÉSAR SIERRA MARTIN, which examines classical dietary concepts such as *physis*, *dynamis* and *diata* in Xenophon's *Cyropedia*, taking into account the Hippocratic theory. Then JOAQUIM PINHEIRO identifies and interprets the main elements in Plutarch's conception of *diata*, especially in the treatise *On the Eating of Flesh* (*De esu carniū*), evidencing the value of the medicine-philosophy interface in the works of Plutarch. CRISTINA PINHEIRO, in her turn, scrutinises the value given to breast milk in ancient texts, especially in medicine, associating it with the concept of motherhood in the Roman society. Then the study by FERNANDO SERRANO describes and analyses the living arrangements or *Concilium* intended for Cardinal Rodrigo de Castro (XVI century), unveiling the therapeutic care available to the upper classes at the time. SANDRA MALDONADO RAMOS, based on the review by the humanist Bernardino Gómez Miedes (XVI century), examines the changes that occurred throughout history on salt use and intake, from 'vital seasoning' to 'poison'. The work by RICARDO OLIVEIRA DE PESSA has the main objective of studying the food given to patients at the hospital of Pombal Mesericórdia in the second half of

the nineteenth century and the first decade of the following century. Then the work by ARIZA ROCK, from the newspaper *A Província de São Paulo* (1870-1930), highlights news related to food and fitness, as health and social welfare factors. This chapter finishes with the work by BRUNO SOUSA, who, based on 1998 data, assesses food trends of the adult population of the Autonomous Region of Madeira - an essential reflection to foster remedial strategies and the promotion of healthy habits.

The study by CARMEN SOARES opens Chapter 5 (Food: Society and Culture). The author analyses Arcestratus' fragments, concluding that the gastronomic catalogue by the Sicilian poet can be considered innovative in the context of the fourth century B.C. The work by ISABELLA BOSSOLINO highlights the value of the production and use of honey in Attica, bearing in mind literary and archaeological records. Then INES DE ORNELLAS E CASTRO examines the scene and the *convivium* in ancient Rome, focusing in particular on the relationship between the body and the table drawing on literary and iconographic sources. The study by MARIA CRISTINA PIMENTEL, in its turn, interprets the role attached to food by Tacitus, particularly in the *Annales*, as well as the context in which he referred to the consumption of food. Then, PAULO SERGIO FERREIRA reflects on the relationship between Stoicism and food (preparation, consumption and socialising) in Seneca, as well as the scenic effect produced in *Thyestes* tragedy around this theme. The essay by MARIA HELENA DA CRUZ COELHO proposes a study, within a social and cultural perspective, on food spending in Montemor-o-Novo Municipality, based on two cookbooks from 1422 and 1499. In the completion of this chapter, ISABEL DRUMOND BRAGA, while establishing a comparison between some cookbooks by Rosa Maria and Branca Mirafior, analyses and situates the contribution of the cooking proposals by Estela Brandão, in 30s of the twentieth century, in an economic context characterized by large restrictions. She concludes that, also for this reason, these proposals have a different audience in mind.

Finally, Chapter 6 (Food and Intercultural Dialogue) begins with the study by TELMO REIS, taking Book II of *Enarrationes* by Amato Lusitano as a reflection upon culinary diversity, evidencing a civilizational dynamics for several centuries. Then the contribution by ANA PROSERPIO aims to evaluate the role of wine in the Discoveries and in the Portuguese Expansion, devoting herself in particular to the beginning of wine production on Madeira Island. The study by MARÍA ANGELES PEREZ SAMPER aims to compare the mutual influences between the Spanish and Portuguese gastronomy, arguing for a common identity in the Iberian Peninsula, when compared to other gastronomic traditions in Europe. LUÍSA MARTINS, in her turn, dedicates her study to the analysis of the travel diaries by Lacerda and Almeida (1798) and Capelo and Ivens (1884), underlining the records

related to the difficulty of getting food and times of feast, as well as the description of food habits of the populations whom they were in contact with in the territorial exploitation. Finally, GONÇALO DE VASCONCELOS E SOUSA analyses the decorative refinement of the crockery of Lieutenant General Luís Inácio Xavier Palmeirim, not only as a sign of social status, but also as offering evidence for the formal aspects of the meals in the first half of the nineteenth century.

This set of thirty-four studies undoubtedly translates food heritage's enormous value and the relevance of various scientific fields likely to contribute to its understanding as well as the methodology of learning about the gastronomic tradition, not only for the preservation of an identity, but also as a possible way to recover culinary habits.



# CAPÍTULO I

## ALIMENTAÇÃO: PATRIMÓNIO IMATERIAL

(Página deixada propositadamente em branco)

**UMA TRADIÇÃO INTEMPORAL CONVERTIDA  
EM IDEAL ALIMENTAR OU O INVERSO?  
ACERCA DA “DESCOBERTA CIENTÍFICA”  
DA DIETA MEDITERRÂNICA.**

**A timeless tradition converted into a dietary ideal or the contrary?  
Beyond the scientific discovery of the Mediterranean Diet.**

ANTÓNIO SILVA  
CEAACP  
Universidade de Coimbra

**RESUMO:** Esta comunicação tem como intuito abordar a questão da “descoberta científica” da dieta mediterrânica, recentemente elevada a património cultural imaterial da Humanidade, numa perspectiva histórica e genealógica. Para tal, é preciso primeiro dar conta dos contextos históricos e sociais que lhe serviram de inspiração – as zonas rurais da ilha de Creta e os bairros populares de Nápoles – mas também daquele da comunidade científica e da classe média americana do pós-guerra. Este regresso às origens tem por objectivo demonstrar que a dieta mediterrânica não é propriamente uma tradição milenar, expressão de uma “sabedoria popular” perpetuada inalterada até ao momento da sua descoberta científica, mas sim o fruto de uma disciplina alimentar imposta pela necessidade, no primeiro caso e, no segundo caso, de uma nostalgia alimentar, reinterpretadas à luz de um ideal vegetariano tendencialmente puritano, que tem a sua origem um século antes nos Estados Unidos da América.

**PALAVRAS-CHAVE:** dieta mediterrânica, descoberta científica, nutrição, movimentos reformistas, Estados Unidos da América, Nápoles, Creta.

**ABSTRACT:** This article is about the “scientific discovery” of the Mediterranean diet, recently promoted by UNESCO as a intangible cultural heritage of humanity, analysed here from an historical and genealogical perspective. To do so, it is necessary first to take into account the historical and social contexts underlying its discovery – the rural areas of Crete and the popular districts of Naples – as well as those of the scientific community and of the post-war American middle class. This return to the past is intended to demonstrate that the Mediterranean diet is not really a timeless tradition, an expression of “popular wisdom” perpetuated and unchanged until the time of its scientific discovery, but rather the result of a dietary discipline imposed in the first case by need and, in the second case, by food nostalgia, reinterpreted in the light of a Puritan vegetarian ideal, which has its origins a century ago in the United States of America.

**KEYWORDS:** Mediterranean diet, scientific discovery, nutrition, reform movements, United States of America, Naples, Crete.

## UMA HISTÓRIA MAL CONTADA<sup>1</sup>

Os nutricionistas encorajam-nos regularmente a adoptar uma dieta saudável: rica em frutas, vegetais e cereais. Aconselham-nos ao mesmo tempo a moderar o consumo de alimentos ricos em gordura e proteína animal de que tanto gostamos. Esta reforma dos nossos hábitos alimentares é-nos apresentada como uma espécie de retorno ao modelo alimentar dos primórdios da civilização ocidental que, até há bem pouco tempo atrás, teria sido perpetuado inalterado pelos habitantes mais pobres das zonas menos desenvolvidas do Mediterrâneo. Essa crença é fundamentada em estudos epidemiológicos realizados após o fim da Segunda Guerra Mundial na ilha de Creta e na cidade de Nápoles, estudos esses que forneceram evidências científicas de que a incidência de acidentes cardiovasculares era então muito menor no sul da Itália e na Grécia do que nos países industrializados do norte onde o consumo de carne era maior. Os organismos oficiais de saúde apresentam-nos, desde então, a dieta mediterrânica como um modelo alimentar que devemos seguir se quisermos ter uma vida longa e saudável<sup>2</sup>.

Esta comunicação tem como intuito abordar a questão da “descoberta científica” da dieta mediterrânica, recentemente elevada a património cultural imaterial da humanidade, numa perspectiva histórica e genealógica. Para tal, é preciso primeiro dar conta dos contextos históricos e sociais que lhe serviram de inspiração - as zonas rurais da ilha de Creta e os bairros populares de Nápoles - mas também daquele da comunidade científica e da classe média americana do pós-guerra. Este regresso às origens tem por objectivo demonstrar que a dieta mediterrânica não é propriamente uma tradição intemporal, expressão de uma “sabedoria popular”<sup>3</sup> perpetuada inalterada até ao momento da sua descoberta pelos cientistas, mas sim o fruto de uma disciplina alimentar imposta pela necessidade, no primeiro caso e, no segundo caso, de uma nostalgia alimentar, reinterpretadas à luz de um ideal vegetariano tendencialmente puritano, que tem a sua origem um século antes nos Estados Unidos da América.

## HISTÓRIA(S) DA DESCOBERTA CIENTÍFICA DE UMA TRADIÇÃO...

1948 é hoje muitas vezes apontado como o ano da descoberta científica da dieta mediterrânica<sup>4</sup>. O governo grego tinha convidado a Fundação

---

<sup>1</sup> Este artigo retoma algumas das ideias desenvolvidas no segundo volume de uma trilogia sobre os discursos e as práticas alimentares no Mediterrâneo, intitulado “La diète méditerranéenne”, que foi recentemente publicado pela editora L’Harmattan na colecção “Questions alimentaires et gastronomiques” (Silva 2015).

<sup>2</sup> Poulain 2006: 8-9.

<sup>3</sup> Palma *et alii* 2012: 155.

<sup>4</sup> Nestle 1995: 1314S.

Rockefeller a coordenar um programa de pesquisa que visava definir as bases para uma política de melhoria da qualidade de vida dos Gregos<sup>5</sup> na expectativa de impedir, a longo prazo, que os habitantes deste país fossem seduzidos pelos ideais comunistas<sup>6</sup>. A ideia era portanto, à partida, estudar diferentes aspectos do quotidiano dos habitantes de Creta, inclusive os seus hábitos alimentares. A Fundação confia a um epidemiologista americano, Leland G. Allbaugh, a responsabilidade de coordenar uma equipa de amas voluntárias da Cruz Vermelha, que irá levar a cabo um inquérito junto de uma amostra significativa de famílias da ilha<sup>7</sup>.

Este estudo, cujos resultados são publicados em 1953, apresenta pela primeira vez um retrato detalhado e rigoroso dos hábitos alimentares dos Cretenses logo após o fim da guerra. Allbaugh conclui que a dieta dos habitantes da ilha era muito mais frugal do que a dos Americanos nessa mesma época. O consumo de alimentos de origem vegetal era então muito significativo nessa ilha quando comparado com outras regiões da Grécia e muito mais ainda quando comparado com os Estados Unidos. Este investigador observou ainda que a taxa de mortalidade era particularmente baixa antes e depois da guerra<sup>8</sup>. Defende também neste estudo que a dieta dos Cretenses manteve-se inalterada durante quarenta séculos, sempre à base de azeitonas, cereais, leguminosas, plantas silvestres, ervas aromáticas, grandes porções de pão, combinados em preparados ensopados em azeite e uma porção reduzida de carne de cabra, de leite, de peixe e de vinho<sup>9</sup>. A ideia de que uma tradição alimentar intemporal tinha sido preservada intacta nalgumas regiões mais atrasadas do Mediterrâneo acabava de se tornar uma verdade científica, ainda hoje consensualmente aceite por muitos investigadores na área das Ciências da Saúde<sup>10</sup>.

Convém no entanto salientar que é apenas enquanto exemplo de região subdesenvolvida que Allbaugh se interessa por Creta e não ainda como amostra representativa das outras regiões do Mediterrâneo. O conceito de “dieta mediterrânica”, tal como o usamos hoje, irá nascer muito mais tarde, num laboratório da Universidade de Minnesota, tendo por autor um outro epidemiologista americano que ficou para a posteridade como sendo o pai da descoberta científica desta dieta: Ancel Keys<sup>11</sup>. Este investigador começa a

---

<sup>5</sup> Rockefeller 1948: 98.

<sup>6</sup> Farley 2004: 278.

<sup>7</sup> Allbaugh 1953: 3.

<sup>8</sup> Allbaugh 1953: 135.

<sup>9</sup> Allbaugh 1953: 100.

<sup>10</sup> A discussão em volta da noção de dieta tradicional entre cientistas e antropólogos envolvidos na preparação da candidatura da dieta mediterrânica a património da Humanidade é a prova de que essa crença está ainda bem enraizada nesse meio (Turmo *et alii* 2012).

<sup>11</sup> Reguant-Aleix 2012: 46.

interessar-se pela relação entre o regime alimentar e as doenças cardiovasculares logo após o fim da Segunda Guerra Mundial. Toma então conhecimento de que o número de acidentes cardiovasculares tendeu a diminuir na Holanda a seguir ao conflito<sup>12</sup>, apesar de os efeitos da subnutrição se terem feito sentir mais neste país do que em qualquer outra parte da Europa<sup>13</sup>. Nos Estados Unidos, os incidentes coronários já eram uma das principais causas de mortalidade pelo menos desde 1921. Uma simples consulta dos obituários publicados nos jornais de Minneapolis leva Keys a concluir que esse tipo de doença parecia afectar a classe dos “homens de negócios” mais do que qualquer outra. Em 1946, já este investigador tinha começado a monitorizar o estado de saúde de 286 empresários locais, que assumiram o compromisso de se sujeitarem a exames periódicos até o final das suas vidas<sup>14</sup>. Este estudo, conhecido como *Minnesota study* servirá frequentemente de referência para o estado de saúde dos “colarinhos brancos” das áreas urbanas dos Estados Unidos nos trabalhos posteriores de Keys<sup>15</sup>. O epidemiologista tinha também conhecimento de experiências com animais, levadas a cabo na década de 1930, demonstrando que a dieta alimentar tinha uma influência sobre os níveis de colesterol no sangue<sup>16</sup> e sobre o risco de morte devido a um acidente cardiovascular<sup>17</sup>. Com base nisso, Keys formulou a hipótese que iria mudar radicalmente o rumo de sua carreira: a dieta alimentar dos Americanos mais abastados, rica em gordura animal e em carne, aumentava significativamente o risco de sofrerem um acidente cardiovascular.

O interesse de Ancel Keys pela dieta dos Napolitanos surge alguns anos mais tarde, quando preside a primeira conferência organizada conjuntamente pela *Food and Agriculture Organization* e pela *World Health Organization*, em Roma em 1951, onde se discutem os efeitos da subnutrição sobre a saúde. Questionado sobre a relação entre dieta alimentar e doenças coronárias, Gino Pergami, professor de Fisiologia na Universidade de Nápoles, revela a Keys que os óbitos devidos a esta causa eram muito raros no sul da Itália. O investigador americano, intrigado, decide visitar a *Riviera Vesuviana* com sua esposa, Margareth, para descobrir, por si mesmo, a razão de tão baixa frequência de doenças cardiovasculares. O casal observa que os Napolitanos mais abastados, que comem carne todos os dias, à semelhança dos “colarinhos brancos” americanos, são os únicos a sofrerem de ataques cardíacos. Os homens de negócios locais tendem também a terem níveis elevados de

---

<sup>12</sup> Tucker 2007: 201.

<sup>13</sup> Voglis 2006: 22-23.

<sup>14</sup> Tucker 2007: 202.

<sup>15</sup> Keys 1953a: 130.

<sup>16</sup> Só mais tarde se veio a distinguir o bom (HDL) e o mau (LDL) colesterol.

<sup>17</sup> Keys 1980: 14.

colesterol, ao contrário dos outros moradores da cidade. Constatava igualmente que, ao contrário da elite, o resto da população de Nápoles consome pouca carne. Keys decide em seguida organizar um estudo piloto juntamente com os seus colegas italianos com base numa amostra composta por membros do corpo de bombeiros e das milícias urbanas oriundos da classe operária, com o intuito de confirmar as suas suspeitas<sup>18</sup>.

Após estes primeiros estudos epidemiológicos em Nápoles, Keys vai conceber um programa internacional de investigação que incide sobre a relação entre a dieta e as doenças cardiovasculares, para testar o que é ainda, naquela época, uma simples hipótese de trabalho<sup>19</sup>. O cientista vai convencer colegas finlandeses e japoneses a reproduzir o seu protocolo de análise nos seus países de origem, de modo a poder comparar os dados epidemiológicos recolhidos nos Estados Unidos com outros países onde a dieta alimentar é tradicionalmente muito rica, no primeiro caso, e muito pobre, no segundo caso, em carne e gordura animal<sup>20</sup>. Os investigadores envolvidos neste projecto pretendiam agora comparar os dados epidemiológicos relativos a países desenvolvidos com aqueles de países subdesenvolvidos do Sul da Europa, cujos habitantes teriam supostamente permanecido fiéis à sua dieta tradicional<sup>21</sup>. Em 1956, cientistas da Grécia, da Itália, da Jugoslávia e da Holanda já fazem parte desse projecto de investigação internacional<sup>22</sup>, que posteriormente levaria a comunidade científica a acreditar que a teoria de Keys estava correcta.

Os coordenadores da equipa grega, Cristo Aravanis e Andy Dontas, optam por Corfu, onde a dieta alimentar já era muito semelhante àquela observada nos outros países da Europa. Creta também é escolhida por duas razões: quando os cientistas iniciaram a sua investigação nessa ilha, o azeite continuava a ser a fonte de gordura privilegiada da alimentação dos seus habitantes e, para além disso, os acidentes coronários ainda eram muito raros nesta ilha<sup>23</sup>. Em 1958, a equipa abre uma nova frente de trabalho na Jugoslávia. A missão de estudo na Itália começa três anos mais tarde, dando agora preferência às zonas rurais tanto no norte, onde a dieta é mais rica em gordura animal, como no sul do país, onde a dieta era mais pobre em carne. A equipa esperava que as tradições alimentares se mantivessem ainda bem preservadas nessas zonas à margem do desenvolvimento industrial<sup>24</sup>.

---

<sup>18</sup> Keys *et alii* 1954.

<sup>19</sup> Keys 1980: 1.

<sup>20</sup> Tucker 2007: 203.

<sup>21</sup> Blackburn 1999.

<sup>22</sup> Tucker 2007: 203.

<sup>23</sup> Blackburn 1999.

<sup>24</sup> Blackburn 1999.



Keys e a sua equipa contavam agora com a participação de 12,763 pessoas de sete países diferentes, o que os leva a baptizarem o estudo: *Seven Countries Study*<sup>25</sup>. Este projecto de pesquisa, que se prolongou durante 12 anos, confirmou a taxa excepcionalmente baixa de mortalidade causada por acidentes coronários nos países do Mediterrâneo e, especialmente, em Creta<sup>26</sup>. O epidemiologista concluiu assim que o elevado número de vítimas de acidentes cardiovasculares observado nos Estados Unidos estava directamente relacionado com um teor de colesterol excessivamente elevado, resultando de uma dieta demasiadamente rica em carne e em gordura animal. Por essa razão, recomendará mais tarde aos seus compatriotas que adoptem a dieta tradicional dos Napolitanos e dos Cretenses, mais frugal e tendencialmente vegetariana<sup>27</sup>.

### ... QUE NUNCA FOI BEM O QUE ERA SUPOSTO SER ...

Em abono da verdade, os Cretenses que participaram no estudo Rockefeller não partilhavam de todo o entusiasmo dos cientistas pela sua dieta. Quando Allbaugh leva a cabo o seu inquérito, a população de Creta acaba de sair da Segunda Guerra Mundial e, tal como aquela que vivia nas outras regiões da Grécia, passa fome<sup>28</sup>. A guerra civil que durou até 1949, retardou a recuperação económica do país<sup>29</sup>. No entanto, se acreditarmos no que relata Allbaugh a esse respeito<sup>30</sup>, a maioria das famílias que participaram no estudo Rockefeller seguia uma dieta alimentar adequada, fazendo um bom proveito dos recursos naturais da ilha. O estudo revela ainda um pormenor importante: os habitantes da ilha não eram frugais por natureza, mas sim por necessidade. Cinco famílias sobre seis não se sentiam nada satisfeitas com o que comiam diariamente. Uma família queixava-se mesmo: “Estamos com fome a maior parte do tempo!”<sup>31</sup>. Os Cretenses não eram fiéis a uma dieta quase vegetariana à base de alimentos endógenos porque gostavam, mas por não terem os recursos económicos para adquirir alimentos que aspiravam poder comer todos os dias: carne, arroz, peixe, *pasta*, manteiga e queijo, seguindo a ordem de preferência destes. 72% dos entrevistados também declarou às amas da Cruz Vermelha que a carne era a sua comida favorita. Os Cretenses do pós-guerra sonhavam, em suma, poder comer o mesmo que os habitantes dos países desenvolvidos, ou seja, ter uma dieta muito mais rica em proteína

---

<sup>25</sup> Keys 1980: 15.

<sup>26</sup> Dernini *et alii* 2012: 78.

<sup>27</sup> Keys 2006: 30.

<sup>28</sup> Laiou-Thomadakis 1980: 35.

<sup>29</sup> Koliopoulos *et alii* 2002: 127.

<sup>30</sup> Allbaugh 1953: 31.

<sup>31</sup> Allbaugh 1953: 105.

e gordura animal. Allbaugh aconselha-os de resto a fazer isso mesmo: comer mais alimentos ricos em proteína animal (carne, peixe, queijo e ovos), de acordo com as recomendações nutricionais do *United States Department of Agriculture* (USDA), em vigor nos Estados Unidos nessa mesma altura.

Ao contrário dos Cretenses, os Napolitanos do pós-guerra valorizavam a sua dieta alimentar. Os anos que se seguiram à libertação de Nápoles foram muito difíceis. Uma investigação realizada em 1951, a pedido do Parlamento italiano, levou os seus autores a concluir que as condições de vida no sul da Itália eram muito idênticas às observadas nessa mesma região no quadro de um estudo semelhante realizado em 1877. Tal como os seus avós, muitos trabalhadores não consumiam vinho ou carne, excepto por vezes nos feriados<sup>32</sup>. Porém, no decorrer do estudo *Seven Countries*, a Itália entra numa nova fase de crescimento económico, que leva a um aumento muito substancial do poder de compra das famílias da classe trabalhadora em todo o país. Os Italianos vão, no entanto, manter-se fiéis por um tempo aos produtos que lhes eram familiares antes da guerra. Numa época de profundas mudanças ao nível económico e social, a incorporação de alimentos torna-se uma fonte latente de ansiedade. Consumir preparações culinárias familiares, à base de cereais, legumes e citrinos, tem a virtude de acalmar o consumidor italiano. Embora a dieta alimentar seja agora mais rica em proteína animal, a carne tem de ser preparada em conformidade com as recomendações dos livros de culinária do século XIX ou do tempo do fascismo. A indústria agro-alimentar nacional soube ir ao encontro da nostalgia gustativa dos consumidores, apostando no aumento da produção de alimentos considerados tradicionais pelo público em geral, como a *pasta*, as azeitonas, o tomate, o vinho e o pão, em vez de investir em novos produtos oriundos da América como a Coca Cola ou as bolachas Ritz, que os Italianos descobrem nessa mesma época mas com um entusiasmo muito relativo<sup>33</sup>. A dieta dos Napolitanos, ao longo das décadas de 1950 e 1960, já não era propriamente uma dieta de subsistência, como a dos Cretenses alguns anos antes. Ao contrário deles, os Napolitanos valorizavam os alimentos que comiam todos os dias, sendo vistos como uma conquista social do *popolo minuto*, que tinha agora um acesso diário a alimentos como a *pasta* e o vinho, reservado no passado aos eventos festivos.

Os dois estudos epidemiológicos que são hoje incansavelmente invocados como referência da dieta mediterrânica<sup>34</sup>, reportam-se portanto a duas realidades sociais e culturais bem datadas, muito específicas e sobretudo bem diferenciadas. Mas para Ancel Keys, e muitos cientistas depois dele,

---

<sup>32</sup> Helstosky 2004: 133.

<sup>33</sup> Helstosky 2004: 127.

<sup>34</sup> Apenas a título de exemplo: Nestle 1995. Willett *et alii* 1995.

não havia dúvida de que esses dois estudos retratavam uma mesma dieta, vegetariana, moderada e benéfica para a saúde e, embora Keys tenha acabado por reconhecer-lhe uma certa variabilidade espacial e temporal, prevaleceu desde então a ideia de que a dieta tradicional dos habitantes pobres dessa região do mundo era totalmente distinta daquela dos habitantes do novo continente<sup>35</sup>.

### ... INSPIRADA NUM IDEAL PURITANO ...

Se pensarmos bem, o facto de a dieta mediterrânica ter sido promovida primeiro nos Estados Unidos como modelo alimentar é, à primeira vista, um pouco paradoxal. Como é sabido, os Americanos eram desde há muito conhecidos por serem grandes consumidores de carne e a sua dieta foi desde sempre pobre em frutas e hortaliças<sup>36</sup>. Mas sendo o primeiro país do mundo a entrar na era do que hoje chamamos a modernidade alimentar<sup>37</sup>, é também lá que a rejeição desse novo padrão, caracterizado por um elevado consumo de carne, ganha pela primeira vez uma projecção social expressiva. Antes de se tornar uma questão de Estado, a reforma dos hábitos alimentares foi primeiro objecto de um activismo individual inspirado por um ideal de vida tendencialmente puritano. Os precursores do movimento viam o vegetarianismo antes de mais como uma forma de retorno a um modo de existência mais natural. Tal como os cientistas do pós-guerra, os primeiros reformadores valorizavam o modo de vida das sociedades agrárias tradicionais, em contraponto com a civilização industrial, responsável pela degeneração, tanto física como moral da sociedade moderna<sup>38</sup>. Desde a década de 1830, pregadores como o Reverendo William S. Graham lançam apelos em prol do retorno à dieta vegetariana<sup>39</sup>, que Deus tinha imposto a Adão e Eva desde o momento da sua criação<sup>40</sup>. Inspirado pelas teorias vitalistas e atento aos primeiros avanços da fisiologia na Europa<sup>41</sup>, Graham defendia que o corpo humano era animado por uma força vital que a actividade sexual, o consumo de álcool, de carne e de especiarias tendiam a diminuir<sup>42</sup>. A adopção de uma dieta vegetariana, preconizada inicialmente por razões espirituais, era, assim, convenientemente validada pelas últimas descobertas científicas. O ideal puritano que inspirava este movimento precursor do vegetarianismo moderno

---

<sup>35</sup> Keys 1995. Keys 2006: 60.

<sup>36</sup> Levenstein 2003: 4.

<sup>37</sup> Poulain 2002: 29-34.

<sup>38</sup> Meyer-Renschhausen *et alii* 1999: 329.

<sup>39</sup> Levenstein 1997: 845.

<sup>40</sup> Silva 2013: 13-17.

<sup>41</sup> Lavabre-Bertrand 2013: 5-6.

<sup>42</sup> Graham 1849.

conquistou um público muito eclético, oriundo de seitas milenaristas, como os Adventistas do Sétimo Dia, do movimento intelectual transcendentalista e de comunidades utópicas socialistas que sonhavam isolarem-se longe da decadência da civilização ocidental<sup>43</sup>.

A cruzada puritana contra o consumo de alimentos estimulantes vai progressivamente levar a que a nutrição acabe mesmo por tornar-se uma área de intervenção privilegiada do Governo federal<sup>44</sup>. Será, no entanto, preciso esperar a criação do USDA, em 1862, para que se constitua uma classe de profissionais com formação especializada, capaz de dar início a um movimento de reforma dos hábitos alimentares sustentado em conhecimentos verdadeiramente científicos<sup>45</sup>. De hora em diante, o USDA dará aos investigadores a oportunidade de apresentarem os resultados das suas experiências sob a forma de recomendações e de relatórios destinados, num primeiro tempo, apenas a orientar as políticas agrícolas do Governo. As primeiras estações experimentais agrónomicas, que começam a laborar nessa mesma época, vão por sua vez proporcionar um quadro institucional, financeiro e logístico aos cientistas que pretendiam levar a cabo projectos de investigação com o intuito de aumentar a produção agrícola e, mais tarde, melhorar a dieta dos Americanos, em estreita colaboração com o USDA<sup>46</sup>. As medições calorimétricas efectuadas pelos cientistas nestas estações vão rapidamente dar lugar a recomendações com o objectivo de racionalizar os hábitos alimentares dos consumidores, dando-lhes a conhecer as quantidades apropriadas de diferentes tipos de nutrientes que eles necessitavam de ingerir regularmente<sup>47</sup>. Foi através desta mesma nomenclatura quantitativa que os Americanos se tornaram cada vez mais cientes da especificidade do seu padrão alimentar<sup>48</sup>. Uma vez reduzido a uma sequência de valores numéricos, era agora possível comparar os hábitos alimentares de grandes conjuntos de indivíduos agrupados em função de critérios objectivos, obliterando por completo as trajectórias de vida pessoais, as crenças e as tradições alimentares próprias de cada comunidade.

A partir do final do século XIX, causas sociais sobrepõem-se já às preocupações religiosas e morais que motivaram os primeiros reformadores. A dieta vegetariana, que era anteriormente entendida principalmente como uma forma de fisiologia moral, tornou-se nessa altura o instrumento de um outro movimento de reforma unido em volta de uma concepção menos liberal da economia, em reacção à boa consciência burguesa dominante nas elites

---

<sup>43</sup> Levenstein 1997: 846.

<sup>44</sup> Rosenberg 1997: 109.

<sup>45</sup> Nestle 2007: 33.

<sup>46</sup> Mudry 2009: 25.

<sup>47</sup> Atwater 1895: 368.

<sup>48</sup> Atwater 1902: 36.

até então. Os seus membros acreditavam na necessidade de uma distribuição mais justa dos recursos extensíveis a toda a sociedade em consonância com as aspirações das primeiras organizações laborais da classe operária que ganham força neste mesmo período<sup>49</sup>. A retórica quantitativa desenvolvida ao longo das décadas anteriores pelos investigadores das estações experimentais é bem acolhida por essa nova geração de reformadores que tem, agora, como objectivo melhorar as condições de vida dos operários, para evitar que estes sejam tentados a aderir aos movimentos radicais<sup>50</sup>. A ideia era incentivar os membros dessa classe a consumir menos carne, menos álcool e também menos frutas e legumes que, antes da descoberta das vitaminas, eram vistos pelos cientistas apenas como uma forma dispendiosa de hidratar o corpo. Os trabalhadores poderiam deste modo usar o excedente de rendimento assim libertado para melhorar as condições de vida nos seus lares, a sua indumentária e adquirir outros bens de consumo, aproximando-se pela mesma ocasião do padrão de vida característico da classe média. Mas, como o percebeu muito bem H. Levenstein<sup>51</sup>, os operários não emigraram para a América para comer feijões cozidos, mas sim para comer carne de vaca. E, por isso mesmo, a maioria dos membros da classe trabalhadora não mordeu o isco. Os imigrantes italianos insistiam, por seu lado, em continuar a comer legumes e frutas frescas, contrariando as recomendações dos reformadores<sup>52</sup>. Após este fracasso, os movimentos vegetarianos vão cada vez mais dirigir os seus apelos à classe média e à alta sociedade americana<sup>53</sup>, sendo certo que os mais abastados eram de qualquer modo os únicos nessa época a sofrerem de problemas de saúde causados pelo excesso de comida, ao contrário do resto da população que morria devido a doenças derivadas de carências alimentares<sup>54</sup>.

Esta primeira incursão pelo social marca o início do processo gradual de secularização dos movimentos de reforma alimentar. O legado de Graham não seria, porém, imediatamente esquecido. Uma nova geração de pregadores carismáticos, como o “Doutor” John Harvey Kellogg, era ainda muito popular durante a “Belle Époque”. A nata da sociedade da década de 1900 frequentava o “sanitarium” vegetariano que Kellogg concebeu nas antigas instalações dos Adventistas do Sétimo Dia em Battle Creek. A dieta que preconizava aos seus “pacientes” era totalmente inspirada nos preceitos de Graham: a comida tinha de ser preparada de uma forma simples, ou seja o mais próximo possível do estado em que Deus a criou, privilegiando o consumo de cereais em

<sup>49</sup> Meyer-Renschhausen *et alii* 1999: 325.

<sup>50</sup> Bevilacqua 2010: 6.

<sup>51</sup> Levenstein 1997: 847.

<sup>52</sup> Haber 1997: 1055S.

<sup>53</sup> Levenstein 1997: 848.

<sup>54</sup> Meyer-Renschhausen *et alii* 1999: 324.

detrimento da carne. Tendo olho para o negócio, John Kellogg encarrega o seu irmão, Will Keith, de lançar no mercado a sua própria marca de flocos de milho prontos para comer em 1895<sup>55</sup>. Os flocos de cereais irão rapidamente substituir o pequeno almoço de tradição britânica à base de salsicha, ovos e cerveja que muitas famílias da classe média comiam até então<sup>56</sup>. O facto de este ser hoje o pequeno almoço predilecto de muitos lares em todo o mundo não deixa dúvidas quanto ao facto de a influência desses reformadores sobre os padrões alimentares dos consumidores ser muito mais duradoira do que as crenças religiosas que a motivaram. O próprio Kellogg, grande admirador da investigação de Louis Pasteur sobre os micróbios, colocará cada vez maior ênfase na higiene pessoal em detrimento da pureza moral, dando gradualmente lugar a uma espécie de culto secular centrado no corpo, incompatível com as crenças religiosas dos seus companheiros adventistas, vindo mesmo a ser expulso pelos outros membros da congregação em 1903<sup>57</sup>.

A classe média aderiu, uma vez mais, com entusiasmo ao apelo destes reformadores, ao contrário da classe trabalhadora, hostil a esse ideal de vida puritano, como foi atrás referido. Mas para aqueles que tinham poder de compra e alguma instrução, a adopção de uma dieta vegetariana, à base de alimentos minimamente processados, tornou-se um meio eficaz de aliviar a ansiedade crescente da incorporação de alimentos pouco saudáveis, que se intensificou à medida que o processo então em curso, de segmentação da cadeia alimentar, se generalizava. Em 1869, a rede ferroviária dos Estados Unidos já se estendia desde o Atlântico ao Pacífico, ligando regiões distantes que começavam a especializarem-se em diferentes segmentos da produção alimentar<sup>58</sup>. A intensificação do processo de realocização do consumo alimentar e, nomeadamente de carne, teve por consequência um desaparecimento gradual dos elementos interpessoais de confiança capazes de tranquilizar os consumidores sobre a origem dos alimentos que ingeriam<sup>59</sup>. Foi somente em 1904, após a publicação do romance de Upton Sinclair intitulado *The Jungle*, que denunciava as deploráveis condições sanitárias e a exploração dos trabalhadores imigrantes nos matadouros de Chicago, que a opinião pública tomou consciência do lado negro do império da indústria da carne criado de raiz ao longo das décadas anteriores pelas grandes empresas e que eles desconheciam por completo até então. Após o escândalo de Chicago, o poder político será forçado a manter um controle mais activo sobre a qualidade e a frescura da carne. No entanto, nessa mesma época, nenhum cientista

---

<sup>55</sup> Levenstein 2003: 33.

<sup>56</sup> Ferrières 2002: 425.

<sup>57</sup> Meyer-Renschhausen *et alii* 1999: 332.

<sup>58</sup> Levenstein 2003: 30.

<sup>59</sup> Ferrières 2002: 418.

ponderava ainda a hipótese de restringir o consumo de qualquer categoria de alimentos, independentemente de chegarem ou não em boas condições à mesa do consumidor. Na década de 1920, o USDA já recomenda o consumo de legumes e frutas, mas só por serem ricos em minerais e vitaminas, recentemente descobertos pelos cientistas das estações experimentais<sup>60</sup>. Mas nessa mesma época, esta instituição ainda estava bem longe de aconselhar os Americanos a reduzirem o consumo de determinadas categorias de alimentos considerados prejudiciais para a saúde quando consumidos em excesso. Será preciso esperar pelo estudo “*Seven Countries*”, para serem criadas as condições necessárias para que haja uma mudança de paradigma nutricional neste país.

### ... CONVERTIDO EM TRADIÇÃO MILENAR ...

Durante a Segunda Guerra Mundial, o consumo de carne continuava a ser maior nos Estados Unidos do que em qualquer outro país do mundo<sup>61</sup>. De regresso a casa, os veteranos do “exército melhor nutrido do mundo” estavam acostumados a consumir porções generosas de alimentos e nomeadamente carne em doses abundantes<sup>62</sup>. Da base ao topo da pirâmide social, os Americanos cultivavam agora um estilo de vida desinibido. Completamente rendidos à conveniência, não sentiam qualquer tipo de culpa por comer em excesso. É neste contexto que a cruzada contra a carne inaugurada um século antes pelo reverendo Graham vai, uma vez mais, contra qualquer expectativa, ganhar um novo fôlego sob a forma do movimento a que H. Levenstein<sup>63</sup> chama de “*Negative Nutrition*”. Ancel Keys é precisamente um dos precursores do renascer do movimento reformador no pós-guerra. Na sequência dos trabalhos pioneiros deste epidemiologista e da sua equipa sobre a relação entre a dieta alimentar, o risco coronário e o teor de colesterol no sangue, os cientistas são agora cada vez mais numerosos a considerar que o consumo excessivo de carne é nocivo para a saúde<sup>64</sup>. Porém, os benefícios físicos de uma dieta moderada, pobre em carne e em gordura animal, sobrepõem-se agora totalmente aos benefícios espirituais desta dieta, enaltecidos pelos primeiros reformadores.

Contrariamente aos seus antecessores, que consideravam uma dieta sem carne como uma fonte de pureza espiritual e moral, Keys e a sua equipa reviam apenas neste regime alimentar tendencialmente vegetariano a promessa de uma vida longa e saudável. É paradoxalmente a mesma retórica baseada na linguagem quantitativa, usada anteriormente nos guias nutricionais do USDA

---

<sup>60</sup> Stiebeling *et alii* 1933: 10.

<sup>61</sup> Levenstein 1997: 853.

<sup>62</sup> Levenstein 1993: 89.

<sup>63</sup> Levenstein 1997: 856.

<sup>64</sup> Nestle 2007: 39.

para recomendar o consumo de proteína animal, que será, a partir de então, mobilizada pelos cientistas para convencer a opinião pública de que uma dieta rica em gordura animal e em carne era prejudicial. Como não podia deixar de ser, Keys usou esse mesmo tipo de argumentos para convencer os seus colegas das benesses de uma dieta pobre em carne. Sintetizou os dados que comprovavam a sua teoria num gráfico que representava a relação entre a percentagem de calorias ingeridas sob a forma de gordura e o número de mortes devido a acidentes coronários em vários países. Os pontos que representavam a convergência entre essas duas variáveis para cada país podiam ser unidos sob a forma de uma curva semi-logarítmica quase perfeita tendo, na base, o Japão e a Itália e, no topo, os Estados Unidos, seguidos imediatamente pelas nações do mundo anglo-saxónico, como o Canadá, a Austrália, a Inglaterra e o País de Gales<sup>65</sup>. Não seria porém sob essa forma que a descoberta seria dada a conhecer ao grande público. Ancel Keys estava plenamente consciente de que a retórica quantitativa desenvolvida pelos investigadores das estações experimentais não era a mais adequada para divulgar as suas ideias fora da comunidade científica. O livro que ele publica em 1959, em colaboração com sua esposa, intitulado *Eat well and stay well*, marca uma verdadeira ruptura com a estratégia de comunicação que orientou as campanhas nutricionais do USDA no passado.

Em vez de tentar vender o seu modelo dietético ideal ao grande público como um novo regime alimentar, Keys convidou os seus compatriotas a adoptar uma dieta que já era seguida por milhões de pessoas noutras regiões do mundo. No seu tempo, os primeiros reformadores haviam apregoadado um retorno ao Éden vegetariano. O epidemiologista incentivava agora os Americanos a regressarem à dieta dos primórdios da civilização, menos rica em carne e em gordura animal. De um modo geral, Keys recomendava que adoptassem um estilo de vida mais activo<sup>66</sup> à semelhança daquele das sociedades rurais tradicionais, onde a produção agrícola dependia ainda quase exclusivamente da força braçal. O estudo “*Seven Countries*” estava então em vias de provar cientificamente que os habitantes das regiões mais pobres do Mediterrâneo eram naturalmente imunes às doenças coronárias. A investigação em curso é explicitamente mencionada logo no início do livro<sup>67</sup>. Durante as primeiras cem páginas, o epidemiologista usa uma linguagem simples e acessível para explicar aos leitores a relação entre o teor de colesterol no seu sangue e o risco de sofrerem um acidente coronário, ensinando-lhes ainda outras noções básicas de nutrição. A segunda parte do livro é dedicada à descrição

---

<sup>65</sup> Keys 1953a: 134.

<sup>66</sup> Keys 1959: 37.

<sup>67</sup> Keys 1959: 7.



dos diferentes tipos de alimentos e à maneira como eles são geralmente preparados nos Estados Unidos, mas também noutras partes do mundo. É de salientar que nenhuma menção é feita neste livro à dieta mediterrânica enquanto tal, mas muitas receitas são retiradas do repertório da cozinha italiana, francesa e espanhola. As recomendações nutricionais propostas aos seus leitores também têm um lugar nesta secção do livro, sendo frequentemente expressas em termos qualitativos, o que é a grande novidade desta obra. Neste espírito, em vez de desenvolver uma lista detalhada de porções de alimentos a ingerir na linguagem quantitativa dos guias do USDA, Keys dá ao seus leitores simples conselhos<sup>68</sup>:

1. *Do not get fat, if you are fat, reduce.*
2. *Restrict saturated fats, the fats in beef, pork, lamb, sausages, margarine, solid shortenings, fats in dairy products.*
3. *Prefer vegetable oils to solid fats, but keep total fats under 30% of your diet calories.*
4. *Favor fresh vegetables, fruits, and non-fat milk products.*
5. *Avoid heavy use of salt and refined sugar.*
6. *Good diets do not depend on drugs and fancy preparations.*
7. *Get plenty of exercise and outdoor recreation.*
8. *Be sensible about cigarettes, alcohol, excitement, business strain.*
9. *See your doctor regularly, and do not worry.*

Keys partilha também com os seus leitores a sua convicção pessoal de que a dieta dos Americanos deteriorou-se ao longo dos últimos anos, como resultado do desenvolvimento tecnológico e da pressão económica que lhe está associada. Menciona também o facto de que muitos produtos químicos, entre os quais as gorduras hidrogenadas, serem adicionados aos alimentos comuns, tais como o pão<sup>69</sup> que os Americanos consomem diariamente. Apesar de reconhecer a necessidade de uma utilização responsável de aditivos químicos nos alimentos, Keys admitirá mais tarde que via com bons olhos o atraso dos países do Mediterrâneo a esse nível, preferindo pessoalmente consumir produtos mais naturais<sup>70</sup>. Tal como Graham, este cientista desconfiava das farinhas refinadas<sup>71</sup> preferindo o pão “autêntico” que ele teve a oportunidade de comer durante as suas viagens pela Itália e pela França. À semelhança desse pregador<sup>72</sup>, Keys era adepto do pão ázimo que se fazia em algumas áreas do Mediterrâneo desde o período bíblico. Keys chamou ainda a atenção dos seus leitores para o facto de as doenças coronárias serem já a causa de quase metade

---

<sup>68</sup> Keys 1959: 40.

<sup>69</sup> Keys 1959: 109.

<sup>70</sup> Keys 2006: 84.

<sup>71</sup> Keys 1959: 109.

<sup>72</sup> Graham 1837.

das mortes registadas nos Estados Unidos<sup>73</sup>. Ainda assim, reconhecia que a mortalidade devido a acidentes cardiovasculares também era alta em outros países do mundo e até mesmo em alguns países subdesenvolvidos. Ressaltava no entanto que as classes populares não eram habitualmente afectadas nestes países, o que distinguia precisamente das outras nações os Estados Unidos, onde a dieta dos mais pobres é essencialmente a mesma dos ricos. Ninguém estava portanto imune a este flagelo na América ao contrário do que Keys pôde observar em países menos desenvolvidos. Observa ainda que essa tendência já está a alastrar na década de 1950 para outros países ocidentais, como a Finlândia e a Noruega, como os epidemiologistas tiveram a oportunidade de constatar alguns anos antes<sup>74</sup>. Keys considera que a variedade e a quantidade de alimentos à disposição dos consumidores dos Estados Unidos atingiu um grau inimaginável algumas décadas antes. O cientista constata que a carne, antigamente reservada aos dias de festa, estava agora presente todos os dias à mesa de todas as famílias americanas. Os alimentos preferidos das crianças como as batatas fritas, os bifes e os gelados eram também consumidos diariamente pelas restantes faixas etárias<sup>75</sup>, apesar de uma dieta rica em carne e em gordura animal não ser adequada para suprir as necessidades fisiológicas dos adolescentes e dos adultos<sup>76</sup>. A obesidade, que afectava já mais pessoas nos Estados Unidos do que em qualquer outro país do mundo, era, segundo Keys, em grande parte devida à mudança nos hábitos alimentares que tornou os alimentos ricos em calorias acessíveis a toda a população, inclusive à classe operária que trabalhava em fábricas, onde as tarefas mais penosas passaram a ser asseguradas por máquinas<sup>77</sup>. Keys estava convencido de que o exercício físico era essencial para a saúde e que a sua prática ajudava a manter um peso saudável<sup>78</sup>. Nos países subdesenvolvidos onde essa actividade ainda não estava totalmente mecanizada e a dieta era menos rica em gordura animal<sup>79</sup>, os habitantes pobres das zonas rurais eram menos sujeitos a este tipo de problemas de saúde do que os seus compatriotas que viviam em áreas urbanas como o viria a demonstrar o estudo “*Seven Countries*”. Convicto da veracidade destas duas premissas, Keys encorajava os Americanos a adoptarem um estilo de vida mais próximo do das sociedades camponesas tradicionais e, inclusive, uma dieta alimentar tendencialmente vegetariana<sup>80</sup>, tal como o tinham feito os pregadores puritanos do século anterior.

---

<sup>73</sup> Keys 1959: 21.

<sup>74</sup> Keys 1959: 33.

<sup>75</sup> Keys 1959: 19.

<sup>76</sup> Keys 1959: 19.

<sup>77</sup> Keys 1959: 66.

<sup>78</sup> Keys 1959: 70.

<sup>79</sup> Keys 1959: 70.

<sup>80</sup> Keys 2006: 30.

Mas contrariamente aos reformadores de outrora, Keys cultivou ao longo da sua vida um certo “*intellectual distaste for Christianity*”<sup>81</sup>, tendo mesmo tendência a “*equate religious devotion with simple-mindedness*”<sup>82</sup>. É relevante aqui notar que no seu livro de 1975 *Eat well and stay well. The Mediterranean way*, este epidemiologista menciona Kellogg – o pregador outrora expulso da sua congregação religiosa – como figura de proa da cruzada contra a carne e não Graham como ainda é hoje costume fazê-lo nos Estados Unidos. Reconhece que as teorias de Kellogg e dos seus antecessores já não tinham qualquer tipo de fundamento científico no estado actual do conhecimento sobre a nutrição humana. Keys faz no entanto questão de frisar logo a seguir que o “Doutor” apenas tinha pecado por excesso. Na sua opinião, muitos cientistas<sup>83</sup> caíram depois disso numa espécie de culto da proteína animal<sup>84</sup>. Keys acreditava não haver nenhuma razão, de um ponto de vista nutricional, que impedisse os Americanos de reduzirem substancialmente o consumo de carne<sup>85</sup>.

Mas ao contrário dos pregadores puritanos que o precederam, o epidemiologista não queria privar totalmente os seus leitores de determinados tipos de alimentos condenados anteriormente por serem pecaminosos. Keys admite mesmo que as bebidas alcoólicas<sup>86</sup> fazem parte da vida civilizada<sup>87</sup>, e que todos nós devemos tentar alcançar um equilíbrio entre a satisfação de prazeres no presente e no futuro<sup>88</sup>. Outra novidade desta obra é que, enquanto os guias nutricionais do USDA limitavam-se a quantificar a porção de alimentos que os consumidores deveriam ingerir, o livro de Ancel e Margareth Keys também ensinava a cozinhá-los de forma apetecível. Com mil exemplares vendidos e a tradução do livro em cinco línguas não deixam dúvidas quanto à eficácia dessa nova estratégia de comunicação.

### ... CONVERTIDA EM DIETA MEDITERRÂNICA...

*Eat well and stay well* é publicado numa altura em que os Americanos estão cada vez mais atraídos por comidas exóticas<sup>89</sup>, levando os Keys a dedicar uma boa parte do livro à apresentação de receitas de especialidades estrangeiras, que eles consideravam serem benéficas para a saúde. Os leito-

---

<sup>81</sup> Tucker 2007: 121.

<sup>82</sup> Tucker 2007: 129.

<sup>83</sup> Quería ele antes dizer os seus colegas que influenciavam as políticas nutricionais do USDA?

<sup>84</sup> Keys 2006: 74.

<sup>85</sup> Keys 2006: 74.

<sup>86</sup> Convém aqui lembrar que o consumo de álcool ainda era ilegal nos Estados Unidos algumas décadas antes da publicação desse livro.

<sup>87</sup> Keys 1959: 152.

<sup>88</sup> Keys 1959: 14.

<sup>89</sup> Keys 1959: 19.

res também eram incentivados a experimentar a gastronomia local quando viajassem para o estrangeiro<sup>90</sup>. É através da leitura deste livro que muitos Americanos, sem os recursos necessários para sair do país, ouviram falar pela primeira vez de pratos típicos do sul da Europa, como o gaspacho, a paelha ou os gnocchi, mas também de especialidades oriundas de outras partes do mundo, como a China ou a América Central, que o casal e o seu círculo de amigos tiveram a oportunidade de experimentar pessoalmente<sup>91</sup>. Será apenas em 1975, após a publicação de *Eat well and stay well. The Mediterranean way*, que as recomendações nutricionais que Keys tinha compilado pela primeira vez no seu livro de 1959, são agora associadas claramente ao que ele baptiza de “dieta mediterrânica”<sup>92</sup>.

O epidemiologista começa por explicar aos seus leitores que se trata de um livro sobre o que comem as classes populares na Grécia, na Itália e na costa mediterrânea da França e da Espanha<sup>93</sup>. Convida os seus leitores a introduzir alguns dos pratos que fazem parte do dia a dia dos habitantes desta região do mundo nas suas ementas quotidianas. No prólogo, Keys<sup>94</sup> explica que poderia muito bem ter escolhido outras cozinhas tradicionais como a da Coreia, do Japão ou de Taiwan. Admite que qualquer um desses casos de estudo poderia facilmente servir para provar a existência de uma relação muito estreita entre a dieta, o teor de colesterol no sangue e a probabilidade de sofrer de problemas cardiovasculares. Afirma ainda que a sua escolha acabou por recair sobre esses países do sul da Europa para evitar, em primeiro lugar, que os seus críticos invocassem as diferenças fisiológicas entre Caucasianos e Asiáticos para refutar a natureza universal desta relação. Em segundo lugar, porque ele acreditava que seria muito difícil convencer os Americanos a abandonarem a sua dieta habitual para adoptar as preparações culinárias que lhes eram totalmente estranhas. É talvez por essa razão que a costa mediterrânea da França<sup>95</sup>, que já era desde longa data o país de eleição dos Norte-americanos que viajavam para a Europa, toma agora o lugar da Jugoslávia, inacessível aos turistas por este país estar situado do outro lado da Cortina de Ferro. A escolha da Espanha era, além disso, sustentada por um estudo levado a cabo por Keys na mesma época daquele de Nápoles, que permitiu ao cientista verificar, uma vez mais, que a mortalidade causada por eventos cardiovasculares era muito menor nesse país do que nos Estados Unidos<sup>96</sup>.

---

<sup>90</sup> Keys 1959: 130.

<sup>91</sup> Keys 1959: 6.

<sup>92</sup> Levenstein 2012: 137.

<sup>93</sup> Keys 2006: 27.

<sup>94</sup> Keys 2006: 21.

<sup>95</sup> Keys 2006: 27.

<sup>96</sup> Keys 1953b: 1402.

Os Americanos começavam então a descobrir os sabores do Sul da Europa. Muitos soldados que combateram os nazis durante a campanha italiana tiveram um contacto directo com a cozinha local<sup>97</sup>. Os turistas americanos elegiam também cada vez mais a Itália e a Espanha como destino de férias, tendo assim a oportunidade de desfrutar “a” versão autêntica das especialidades destes países<sup>98</sup>. Por outro lado, a pizza importada para Nova York pelos imigrantes napolitanos no século XIX, tornou-se a comida preferida dos jovens americanos na década de 1960, quando surgem as primeiras cadeias de *fast food*, que se dedicam exclusivamente à sua comercialização<sup>99</sup>. Todos estes factores, faziam com que, apesar de ser exógena, a gastronomia do Sul da Europa fosse facilmente identificada por muitos Americanos, tornando a recém-nascida “dieta mediterrânica” apetecível aos seus olhos.

### ... CONVERTIDA EM INSTRUMENTO DE GOVERNAMENTALIDADE<sup>100</sup> ...

A American Heart Association (AHA) será, desde o início, o principal aliado de Keys na sua guerra contra o colesterol. O seu director, Paul Dudley White, um médico que ficou famoso por ter tratado o Presidente Eisenhower após um ataque cardíaco em 1955, tinha fundado em 1924 esta instituição, que irá dirigir a partir de 1941. É autor do prefácio de *Eat well and stay well*, que escreveu em Creta enquanto acompanhava os trabalhos de campo da delegação grega da equipa do estudo “*Seven Countries*”<sup>101</sup>. White estava totalmente convencido da existência de uma relação directa entre o risco coronário e um estilo de vida inadequado. Ao longo da sua vida, apoiará abertamente as ideias de Keys e fará uso da sua influência na Casa Branca para promover a causa da luta contra o colesterol junto do Estado federal<sup>102</sup>.

A AHA foi pioneira em encorajar os Americanos a comerem menos gordura. Esta instituição já fazia *lobby* no início da década de 1970 em prol de políticas estatais incentivando os Americanos a adoptar uma dieta mais moderada. As agências governamentais que, até aí, tinham aconselhado os Americanos a comerem mais de tudo, tiveram no início alguma dificuldade em aceitar que o consumo excessivo de comida se tinha tornado um problema de primeira ordem à escala nacional, apesar de as doenças cardio-vasculares

---

<sup>97</sup> Levenstein 1993: 90.

<sup>98</sup> Levenstein 2004: 206.

<sup>99</sup> Almeida-Topor 2006: 218.

<sup>100</sup> Governamentalidade é aqui usada no sentido que Michel Foucault (2004: 111-112) dava a este termo, ou seja, enquanto conjunto de instituições, de técnicas e de saberes permitindo “conduzir as condutas” individuais em função de objectivos societais como é o caso da reforma dos hábitos alimentares que é aqui abordada numa perspectiva diacrónica.

<sup>101</sup> Keys 1959: 8.

<sup>102</sup> Levenstein 2012: 131.

já afectarem mais de 30 milhões de Americanos nessa altura. O relatório “*Dietary Goals for the United States*”, tornado público pelo *Select Committee on Nutrition and Human Needs* (SCNHN) em 1977, marca o momento da ruptura com as campanhas nutricionais do passado. A palavra de ordem será, a partir de então, reduzir e não consumir mais de tudo. O consumo de carne, ovos, manteiga e pratos doces ou salgados também deveria ser moderado de ora em diante. Os Americanos eram agora aconselhados a comer mais cereais, frutas, legumes e frutas secas e reduzir ao mesmo tempo o consumo de carne se quisessem ter uma vida longa e saudável. Temos hoje tendência a esquecer que foi somente há cerca de quarenta anos atrás que o consumo excessivo de gordura, especialmente de gordura saturada, de alimentos ricos em colesterol, açúcar e sal foi pela primeira vez abertamente considerado nocivo por um organismo de saúde estatal.

O sector agro-alimentar, que tinha dado, até à data, todo o seu apoio ao USDA expressou imediatamente o seu desacordo perante esta mudança de posição do Estado federal que colocava em risco a venda de alimentos até então preferidos pelos consumidores e especialmente a carne. A pressão exercida pelos representantes da indústria no Congresso foi frutífera. Uma versão revista do relatório será apresentada pelo SCNHN no final do mesmo ano, denunciando de forma mais dura os riscos da obesidade e do consumo excessivo de álcool, sendo ao mesmo tempo mais indulgente no que toca ao consumo da carne, dos ovos e do sal<sup>103</sup>. Dois anos mais tarde, os produtores de carne reagiram novamente contra uma recomendação do *Department of Health, Education, and Welfare*, apelando à redução do consumo de carne vermelha. A pressão do *lobby* da carne não é também alheia ao facto de os guias nutricionais federais publicados na década de 1980 não prejudicarem de forma tão frontal os interesses dessa indústria<sup>104</sup>.

Outras organizações de saúde não-governamentais juntaram-se desde então à AHA, consciencializando gradualmente a sociedade civil e o Estado norte-americano para a necessidade de políticas contra o consumo excessivo de alimentos susceptíveis de aumentar o risco coronário. O estudo “*Seven Countries*” teve um papel muito importante neste processo, sendo essa ideia já relativamente consensual no seio da comunidade científica no final dos anos 1970. O crescente interesse do público, ao longo da década seguinte, pelas questões de saúde relacionadas com a nutrição contribuiu para alargar a base social desse consenso, a ponto de influenciar de forma duradoira as políticas governamentais de foro alimentar. A dieta vegetariana, preconizada pelos primeiros reformadores por razões espirituais foi a partir de então

---

<sup>103</sup> Nestle 2007: 41.

<sup>104</sup> Nestle 2007: 46.

mobilizada por uma nova causa social: o ambientalismo. Após o sucesso do livro publicado por F. M. Lappe nos anos 1970 intitulado *A diet for a small planet*<sup>105</sup>, a adesão à dieta vegetariana será de ora em diante também considerada por todo um movimento neo-vegetariano não só como a garantia de viver mais tempo e com mais saúde, mas também como um meio de salvar o ecossistema da pressão exercida pela produção de carne em massa, entendida como uma ameaça ao equilíbrio ecológico do planeta. Muitos Americanos estavam agora desconfiados dos grandes grupos económicos que culpavam pelo desastre militar do Vietnam<sup>106</sup>. Tal como o complexo “militaro-industrial”, o sector agro-alimentar exercia uma forte pressão sobre o Congresso e sobre o USDA para garantir a defesa dos seus interesses corporativos. O USDA era, e é ainda hoje, uma presa fácil para este *lobby*, na medida em que a missão da instituição é encorajar os Americanos a adoptarem uma dieta saudável e promover ao mesmo tempo o desenvolvimento dessa indústria<sup>107</sup>.

Os produtores de carne, contudo, continuaram a opor-se veementemente a qualquer menção explícita à redução do consumo de carne nas campanhas de informação federais ao longo da década seguinte. Em 1991, a publicação da primeira pirâmide nutricional inspirada nas ideias de “*Negative Nutrition*” foi, assim, adiada pelo USDA porque o *lobby* da carne via com maus olhos que esse tipo de alimento ocupasse o patamar superior nesta nova forma de representação do modelo alimentar preconizado por essa agência governamental. Os meios de comunicação social deram rapidamente uma grande cobertura mediática à polémica em volta da pirâmide<sup>108</sup>. Desta vez, a opinião pública já não iria tolerar que o Congresso dos EUA cedesse à pressão dos produtores de carne. Uma versão ligeiramente modificada da pirâmide do USDA acabará por ser dada a conhecer oficialmente no ano seguinte num guia alimentar, publicado pela primeira vez em 1992 por esta instituição<sup>109</sup> e, posteriormente, só ligeiramente revista em 2005. Os hidratos de carbono ocupavam a base da pirâmide imediatamente abaixo dos legumes e das frutas (Figura 1). As gorduras e os alimentos açucarados ocupavam finalmente o topo da pirâmide, logo acima de laticínios, das carnes e dos peixes.

A pirâmide do USDA servirá mais tarde de inspiração para a pirâmide da dieta mediterrânica, que a comunicação social dará a conhecer ao público em geral, um ano depois<sup>110</sup> e que agora tende a ser confundida com esta primeira pirâmide. Desde então, as similitudes entre ambas as representações têm vindo

---

<sup>105</sup> Lappe 1991.

<sup>106</sup> Levenstein 1997: 855.

<sup>107</sup> Nestle 2007: 53.

<sup>108</sup> Nestle 2007: 58.

<sup>109</sup> Willett *et alii* 1995: 1402S.

<sup>110</sup> Willett *et alii* 1995.

a reforçar erroneamente o sentimento de continuidade entre a ideia de dieta mediterrânica saudável e as recomendações dietéticas divulgadas pelos guias do USDA no passado, obliterando quase por completo a cruzada contra a carne iniciada pelos pregadores puritanos um século antes, retomada algumas décadas mais tarde pelos epidemiologistas. Após se tornar um instrumento de governamentalidade, a dieta mediterrânica teve uma existência social totalmente autónoma do contexto cultural da sua “descoberta”, sendo posta em prática noutras regiões do mundo. A inscrição da dieta mediterrânica na Lista do Património Cultural Imaterial da Humanidade marca uma nova etapa da história deste ideal alimentar convertido em tradição milenar agora ao serviço das comunidades mediterrânicas, enquanto instrumento de promoção de uma identidade cultural partilhada.

### AGRADECIMENTOS

Quero agradecer a Maria de Fátima Marques da Silva e Liliana Gonçalves Pereira pela releitura atenta deste texto. Qualquer erro é, no entanto, da minha inteira responsabilidade.

### BIBLIOGRAFIA

- Allbaught, L. (1953), *Crete: a case study of an underdeveloped area*, Princeton University Press, Princeton.
- Almeida-Topor, H. (2006), *Le goût de l'étranger. Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Armand Colin, Paris.
- Atwater, W. O. (1895), *US Department of Agriculture, Food and diet, Yearbook of Agriculture*, Government Printing Office, Washington, 357-388.
- Atwater, W. O. (1902), “Principles of nutrition and nutritive value of food”, *Farmer's Bulletin* 142: 5-48.
- Bevilacqua, S. (2010), “Un « régime méditerranéen » bon à penser”, *Anthropology of food* 7 / dezembro, <http://aof.revues.org/6600>.
- Blackburn, H. (1999), *On the trail of heart attacks in seven countries*, School of Public Health – University of Minnesota, <http://www.sph.umn.edu/>.
- Dernini, S., Berry, E. M., Bach-Faig, A., Belahsen, R., Donini, L. M., Lairon, D., Serra-Majem, L. e Cannella, C. (2012), “Un modèle alimentaire construit par les scientifiques”, in CIHEAM (dir.), *Mediterra 2012 – La diète méditerranéenne pour un développement régional durable*, Presses de Sciences-Po, Paris, 73-91.
- Farley, J. (2004), *To cast out disease. A history of the international health division of the Rockefeller Foundation (1913-1951)*, Oxford University Press, Oxford.
- Ferrières, M. (2002), *Histoire des peurs alimentaires du moyen âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Seuil, Paris.
- Foucault, M. (2004, [1978]), *Sécurité, territoire, population. Cours au Collège de France (1977/1978)*, Gallimard/Seuil, Paris.



- Graham, S. (1837), *Treatise on bread and bread-making*, Light & Stearns, Boston.
- Graham, S. (1849), *Lecture on the Science of Human life*, Horsell & Aldine Chambers, Londres.
- Haber, B. (1997), “The Mediterranean diet : a view from history”, *American Journal of Clinical Nutrition* 66 (suppl.): 1053S-1057S.
- Keys, A. (1953a), “Atherosclerosis : a problem in newer public health ”, *Journal of the Mont Sinai Hospital* 20(2): 118-139.
- Keys, A. (1953b), “Prediction and possible coronary disease”, *American Journal of Public Health* 43: 1399-1407.
- Keys, A. (1980), *Seven Countries. A multivariate analysis of death and coronary heart disease*, Harvard University Press, Cambridge e Londres.
- Keys, A. (1995), “Mediterranean Diet and Public Health: Personal Reflections”, *American Journal of Clinical Nutrition* 61 (suppl.): 1321S-23S.
- Keys, A. e Keys, M. (1959), *Eat well and stay well*, Doubleday, New York.
- Keys, A. e Keys, M. (2006, [1975]), *Comer bien, sentirse bien. La receta mediterránea*, Fundación Dieta Mediterránea, Barcelona.
- Keys, A., Fidanza, F., Scardi, U., Bergami, G., Keys, M. H. e Lorenzo, F. di. (1954), “Studies on serum cholesterol and other characteristics on clinically healthy men in Naples”, *Archives of Internal Medicine* 93: 328-336.
- Koliopoulos, J. S. e Veremis, T. M. (2002), *Greece – the modern sequel. From 1831 to the present*, C Hurst & C. Ltd, Londres.
- Laiou-Thomadakis, A. (1980), “The politics of hunger: economic aid to Greece, 1943-1945”, *Journal of the Hellenistic Diaspora* 7(2): 43-50.
- Lappe, F. M. (1991, [1971]), *Diet for a small planet*, Ballantines Books, New York.
- Lavabre-Bertrand, T. (2013), “La conception ternaire corps/esprit/âme dans la pensée médicale au cours des âges”, *Cahiers d'études du religieux. Recherches interdisciplinaires [En ligne]* 12, URL : <http://cerri.revues.org/1245>.
- Levenstein, H. A. (1993), *Paradox of plenty. A social history of eating in modern America*, Oxford University Press, New York.
- Levenstein, H. A. (1997), “Diététique contre gastronomie : traditions culinaires, sainteté et santé dans les modèles de vie américains”, in J.-L. Flandrin e M. Montanari, (coords.), *Histoire de l'alimentation*, M. Fayard, Paris, 843-858.
- Levenstein, H. A. (2003, [1988]), *Revolution at the table. The transformation of the American diet*, University of California Press, Berkeley e Los Angeles.
- Levenstein, H. A. (2004), *We'll always have Paris. American tourists in France since 1930*, The University of Chicago Press, Chicago and London.
- Levenstein, H. A. (2012), *Fear of food : a history of why we worry about what we eat*, University of Chicago Press, Chicago.
- Meyer-Renschhausen, E. e Wirz, A. (1999), “Dietetics, health reform and social order : vegetarianism as a moral physiology. The example of Maximilian Bircher-Benner (1867-1939)”, *Medical History* 43: 323-341.

- Nestle, M. (1995), “Mediterranean diets : historical and research overview”, *American Journal of Clinical Nutrition* 61 (suppl.): 1313S-1320S.
- Nestle, M. (2007, [2002]), *Food politics. How the food industry influences nutrition and health*, University of California Press, Berkeley-Los Angeles-Londres.
- Palma, G. et Padilla, M. (2012), “La « méditerranéisation » des modes alimentaires dans le monde”, in CIHEAM (dir.), *Mediterra 2012 – La diète méditerranéenne pour un développement régional durable*, Presses de Sciences-Po, Paris, 141-159.
- Poulain, J.-P. (2002), *Sociologies de l'alimentation*, Presses Universitaires de France, Paris.
- Poulain, J.-P. (2006), “Les modèles alimentaires méditerranéens : un héritage pluriel à étudier pour en faire un label pour le futur”, *Horizons Maghrébins* 55: 8-28.
- Reguant-Aleix, J. (2012), “La diète méditerranéenne : donner un nom au futur”, in CIHEAM (dir.), *Mediterra 2012 – La diète méditerranéenne pour un développement régional durable*, Presses de Sciences-Po, Paris, 29-51.
- Rockefeller (1948), *The Rockefeller foundation annual report*, Rockefeller Foundation, New York.
- Rosenberg, C. E. (1997, [1976]), *No other God, on science and American social thought*, John Hopkins University Press, Baltimore.
- Silva, A. J. M. (2013), *Un ingrédient du discours. Discours et pratiques alimentaires en Méditerranée (vol. I)*, Édilivre, Saint Denis.
- Silva, A. J. M. (2015), *La diète méditerranéenne. Discours et pratiques alimentaires en Méditerranée (vol. II)*, L'Harmattan, Paris.
- Stiebeling, H. K. e Ward, M. M. (1933), *Diets at four levels of nutritive content and cost*, USDA, Washington.
- Tucker, T. (2007), *The great starvation experiment. Ancel Keys and the men who starved for Science*, University of Minnesota Press, Minneapolis.
- Turmo, I. G. e Medina, F.-X. (2012), “Défis et responsabilités suite à la déclaration de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco)”, *Revue d'Ethnoécologie [En ligne]*, <http://ethnoecologie.revues.org/957>.
- Voglis, P. (2006), “Surviving hunger: life in the cities and the countryside during the occupation”, in R. Gildea, O. Wieviorka, e A. Warring, (eds.), *Surviving Hitler and Mussolini: daily life in occupied Europe*, Berg, New York, 16-41.
- Willett, W. C., Sacks, F., Trichopoulou, A., Drescher, G., Ferro-Luzzi, A., Helsing, E. e Trichopoulos, D. (1995), “Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating”, *American Journal Clinical Nutrition* 61/suppl. 6: 1402S-1406S.

(Página deixada propositadamente em branco)

# **A ESCRITA CULINÁRIA: PERMANÊNCIAS E TRANSFORMAÇÕES. CAMPINAS (1863-1940)<sup>1</sup>**

**Culinary writing: permanencies and  
transformations. Campinas (1863-1940).**

ELIANE MORELLI ABRAHÃO  
Universidade Estadual de Campinas  
Arquivos Históricos – Centro de Lógica,  
Epistemologia e História da Ciência

**RESUMO:** Os manuscritos culinários têm sido objeto de pesquisa de vários estudiosos da alimentação, porque revelam detalhes sobre as práticas alimentares de um segmento social, num período específico. Analiso as receitas de comida registradas por Custodia Leopoldina de Oliveira, Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro e Barbara do Amaral Camargo Penteado com o olhar voltado às transformações que ocorrem na forma de redação das instruções culinárias. Trata-se de uma escrita doméstica e eminentemente pessoal, muitas vezes cifrada, perpetuada ao longo de séculos, que se mostrou suscetível às novas incorporações e práticas culturais, sociais e econômicas da sociedade paulista, especificamente campineira, no período entre 1863-1940.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação (História); Práticas alimentares; Cadernos de receitas; Receitas culinárias; Campinas (SP) – Vida e Costumes sociais.

**ABSTRACT:** Culinary manuscripts have been made object of research by several food history academics, since this material reveals details about the eating habits of a social segment in a given period. I analyse the food recipes that have been registered by Custodia Leopoldina de Oliveira, Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro and Barbara do Amaral Camargo Penteado in the light of the transformations that occur in the writing style of culinary instructions. It is a domestic and eminently personal text, often encrypted, which perpetuated for centuries and has shown susceptibility to new incorporations, as well as the cultural, social and economic practices of the *paulista* society, specifically *campineira*, in the period between 1863-1940.

**KEYWORDS:** Food (History); Food habits; Cookbooks – manuscript; Recipes; Campinas (SP) – Social life and customs;

**RESENHA CURRICULAR:** Holds a Bachelor's degree in History at the Pontifical Catholic University of São Paulo (1986), a MSc and a PhD in History at University of Campinas (2008, 2014). Historian at the Historical Archives of the Centre for

---

<sup>1</sup> Este artigo aborda questões desenvolvidas em minha tese de doutoramento e contou com o apoio da Agência de Formação Profissional da Unicamp (AFPU).

Logic, Epistemology and History of Science (CLE-Unicamp). Develops research in the theme areas of food history and material culture and author of the books: *Morar e viver na cidade. Campinas (1850-1900)*. *Mobiliário e utensílios domésticos* and *Delícias das Sinhás: História e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX*.

## INTRODUÇÃO

A leitura dos receituários culinários possibilita ao historiador da alimentação passear pelas cozinhas e identificar os ingredientes, os utensílios e as iguarias originadas do labor culinário. Esse estudo parte da análise de oito cadernos de receitas, redigidos por três mulheres pertencentes a famílias da elite econômica de Campinas, cujas redes sociais eram mantidas e fortalecidas durante os vários encontros proporcionados por chás, jantares, bailes e saraus, entre os anos de 1863 a 1940. Trata-se de textos escritos por mulheres e dedicados às mulheres.

Ao ler os manuscritos defrontei-me com uma redação doméstica e eminentemente pessoal. Por meio de um modelo de escrita que reproduz, inclui, exclui e transforma hábitos, conseguimos rastrear as mudanças culturais – os usos e costumes ligados à alimentação, sociabilidade –, econômicas e sociais que então aconteciam, ainda que de maneira sutil na sociedade paulista, na qual Campinas se insere, entre os anos de 1860-1940.

O *corpus documental* pesquisado – 1013 receitas – foi escrito por Custodia Leopoldina de Oliveira, herdeira da família Quirino dos Santos e Simões, autora de quatro manuscritos de cozinha, redigidos entre os anos de c.1863-1873 e juntos totalizam 144 páginas. Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro, esposa de Theodoro de Sousa Campos Jr, necessitou de 124 páginas – três cadernos – para escrever suas escolhas culinárias, entre os anos de c.1900-1940. Além delas, Barbara do Amaral Camargo Penteado, deixou à filha Iraídes, um único manuscrito com receitas de comida, conservação de alimentos, de medicamentos e de higiene, anotadas em 195 páginas, durante os anos de c.1895-1940<sup>2</sup>.

Questiona-se: o que as receitas culinárias nos revelam? Para melhor compreensão iniciei a leitura dos cadernos, tomando alguns cuidados. Como adverte Jean-François Revel, precisa-se de atenção ao trabalhar com esta documentação, porque mesmo que os tratados culinários sejam o reflexo inconsciente da vida cotidiana e lugar de encontro dos costumes através dos séculos, é necessário apreender os “defeitos” – as armadilhas que nos sur-

---

<sup>2</sup> Abrahão 2014: 3.

preendem na perpetuação de receitas que foram sendo copiadas pelos autores. Revel aconselha, ainda, sobre os anacronismos de interpretação, pois quanto mais antigos são esses tratados menos eles correspondem as representações concretas para os leitores da atualidade<sup>3</sup>. São observações importantes, mas que não invalidam as análises que se apoiam nesses materiais, porque as receitas culinárias permitem abordar o cotidiano de uma sociedade sob múltiplos olhares<sup>4</sup>.

Atenta a estas colocações e à linguagem das instruções de cozinha, optei por examinar o *modus operandi* de construção dos manuscritos. Inicialmente, busquei compreender como as mulheres arquitetaram esses documentos, do tipo de caligrafia utilizada à forma de redação das receitas, o que denominei “materialidade dos cadernos”. Em uma segunda leitura, denominada de técnica – a que faz a dona de casa ou o cozinheiro –, identifico os ingredientes e utensílios empregados, os pesos e medidas e os produtos finais.

Duas receitas produzidas em diferentes épocas revelaram, por exemplo, a evolução das técnicas culinárias básicas e mais gerais, desde a seleção e escolha dos ingredientes, até os procedimentos de manipulação dos alimentos – socar, misturar, peneirar, amassar, coar, ralar, descascar, desossar, temperar –, as permanências e as mudanças ocorridas nos produtos utilizados, nas formas de preparo e procedimentos de cocção – assar, cozer, fritar –, as quantidades e combinações de ingredientes de cada receita e, também, os utensílios utilizados para a confecção de cada uma delas – peneira, pilão, formas, tabuleiro, batedor de ovos – e os cuidados com os recipientes e a decoração dos pratos – compoteiras, baixelas, porcelanas, pratos guarnecidos com papel rendado, papel recortado para embalar balas e doces – capazes de encantar visualmente os comensais<sup>5</sup>.

## MATERIALIDADE DOS CADERNOS

Cada página dos oito manuscritos culinários que tive em mãos estimulou minha imaginação. De imediato, me detive sobre a grafia característica das três autoras. Todos os receituários foram redigidos com letras que lembravam as de um calígrafo, típicas da época em que se praticavam constantes exercícios de escrita. Não localizei nenhum desenho ou esquema que auxiliasse o leitor na feitura das iguarias, como, por exemplo, a maneira correta de abrir a massa folhada ou cortar o papel de seda para decorar as balas.

As receitas fluem como um texto corrido nos cadernos de Custodia e Barbara. Não há separação de espaço entre a descrição dos ingredientes e a

---

<sup>3</sup> Revel 1996: 12.

<sup>4</sup> Santos 2008: 1.

<sup>5</sup> Gomes, Barbosa 2005: 60-65.

instrução sobre a maneira de fazer o prato, o que parece ser uma formatação linguística comum aos livros de receitas da época. Esse estilo de redação foi sendo perpetuado ao longo dos séculos, desde os manuscritos e publicações culinárias de Apicius até à época moderna, com Carême, em nada se parecendo com os livros de cozinha atuais, os quais, paulatinamente, desde o início do século XX, foram alterando a maneira de orientar o leitor sobre o fazer culinário<sup>6</sup>. Esses tratados procuravam facilitar o trabalho do cozinheiro e atingir os leitores/as que não tivessem nenhuma intimidade com o ato de cozinhar.

#### Imagem 1

O caderno sem pauta exigia atenção da escritora para o sentido retilíneo do texto. As letras inclinadas e torneadas, características de um calígrafo, revelam a bela estética da escrita. Campinas, AHCMU-CFQSS Livro 2.

#### Imagem 2

Cadernos de diversos formatos e destinação eram utilizados para registros de receitas culinárias. “Rosquinha doce de Elvira” foi uma das iguarias selecionadas por Barbara para figurar com destaque em seu receituário, para o qual se aproveitou de um livro do tipo usado em escritas contábeis. Campinas, AHCMU-CBACP Livro 1.

Os livros de cozinha passaram, então, a explicitar minuciosamente cada uma das etapas da feitura de um prato, seguindo um padrão de escrita voltado para a praticidade. Especificavam, por exemplo, o nome da receita, os ingredientes empregados e suas respectivas medidas, o modo de fazer, a temperatura e o tempo de forno e, finalmente, o rendimento da receita<sup>7</sup>.

Nessa proposta, Anna Henriqueta, diferentemente de Custodia e Barbara, assumiu um padrão de escrita mais didático. Indicava o nome da iguaria, seguido dos ingredientes e suas respectivas quantidades, redigidos em linhas diferentes e, então o modo de preparo. Esse “novo” padrão de escrita, mesmo que fosse uma prática corrente de simples cópia de outras fontes, forneceu subsídios para ponderar sobre a composição da instrução culinária, seu vocabulário, sua sintaxe. Segundo Bruno Laurioux, essa análise permite a reconstituição de técnicas culinárias<sup>8</sup>. Quanto à estética, Anna Henriqueta inseria um traço como delimitador do espaço entre uma receita e outra, diferentemente do arabesco adotado por Custodia<sup>9</sup>.

---

<sup>6</sup> Carême 1734-1833. Asfora 2009: 1-261.

<sup>7</sup> Secondi 2010 : 1-113.

<sup>8</sup> Laurioux 1998: 450-451.

<sup>9</sup> Almeida (1896) 1929.

### Imagem 3

Exemplar de escrita das receitas registradas ao longo dos manuscritos culinários de Anna Henriqueta. O capricho da grafia inclinada e torneada facilitava a leitura de um manuscrito que traz as marcas do tempo: folhas amareladas e manchadas pelo constante manuseio. Campinas, AHCMU-FTSCJ Livro 1.

A escrita dos manuscritos e dos livros de cozinha – que presumiam um saber fazer anterior, fruto de um aprendizado que ocorria também pela troca entre as pessoas que se encarregavam da produção da comida –, foi substituída por uma didática que se pretendia suficiente para ensinar qualquer pessoa a cozinhar, sem a transmissão oral das “maneiras de fazer”, que era parte da aprendizagem culinária tradicional<sup>10</sup>. Enfim, esses são indícios de que os cadernos ou livros de receita sofrem mudanças ao longo do tempo, uma metamorfose típica desse tipo de escrita, como apontou Bruno Laurioux<sup>11</sup>.

No que diz respeito à materialidade, notei diferenças entre as três autoras. Custodia utilizou cadernos de formatos variados. Dois deles não são pautados e sua forma horizontal lembra as antigas brochuras de caligrafia. O papel, de textura espessa, possui tramas parecidas com as de tecidos de algodão. As brochuras possuem poucas folhas, 27 respectivamente. Juntos contêm 70 registros culinários.

Os cadernos de números dois e quatro têm formato vertical, sendo que um deles perdeu a capa, o que acarretou a deterioração da primeira página, dificultando a leitura das receitas nela contidas. Provavelmente esse desgaste se deva à sua antiguidade ou ao constante manuseio. O caderno de número quatro é o que traz maior número de receitas.

Além das aberturas formais, Custodia assinou seu nome em dois cadernos, assim como fez questão de situar temporal e geograficamente seus manuscritos. No receituário de número um ela indicou a localidade e a data: “Constituição, 12 de setembro de 1863”. No terceiro caderno, Custodia também fez uma abertura: “Receitas de doces de todas qualidades. Feita por L.M. dos Santos. Santa Peola (sic), 7 de julho de 1864. Pertence este livro a Ilma. Sra. D. Custodia Leopoldina de Oliveira Ferraz. 1864.” No quarto manuscrito ela simplesmente escreveu: “Fim. 18 de outubro de 1873”<sup>12</sup>.

---

<sup>10</sup> Giard 2000: v.2: 274.

<sup>11</sup> Laurioux op.cit.: 450-452. Laurioux 2004 : 447-465.

<sup>12</sup> Constituição era o antigo nome da cidade de Piracicaba que pertencia à Comarca de Campinas. Quanto à outra localidade, tratava-se do nome de uma das propriedades da família. Mesmo após exaustiva pesquisa não foi possível saber o nome completo de L.M. dos Santos, nem tão pouco qual era a relação dessa mulher com Custodia. Campinas, AHCMU-CFQSS : 1, 3 e 4.



Os cadernos de Anna Henriqueta, a segunda autora, descortinam outras especificidades. Deixou três receituários pautados, sendo as capas de papelão duro e todos com formato vertical. Nesses documentos não havia nenhuma indicação de propriedade, constando apenas uma rubrica indecifrável no terceiro caderno, diferentemente do que ocorreu nos de Custodia. Encontrei no manuscrito de número 2 o seguinte registro: “Dia 16 de setembro”<sup>13</sup>.

Identifiquei peculiaridades nessa documentação, como dados sobre estabelecimentos comerciais existentes na cidade de Campinas no início do século XX. Em um dos receituários há um selo colado na contracapa que traz a seguinte informação: “Livraria Papeleria Armarinho Musicais A. Genoud Campinas”. O outro traz impresso na capa, em letras douradas, “Casa Ingleza, Molhados Finos, Dr. Quirino, 64, Telephone 245, M. Troncoso & Cia. Campinas”.

A partir de indícios como esses – que nomeiam o comércio –, o historiador da alimentação tem condições de analisar se algum ingrediente presente na receita era ou não comercializado na cidade. Essa questão é relevante por esclarecer a possibilidade real de feitura da receita ou se ela consistiu simplesmente em reprodução de algum outro exemplar culinário e não foi experimentada. No entender de Jean-Paul Aron, o documento culinário é vivo e a partir dele podem se abrir perspectivas de diferentes análises<sup>14</sup>.

Barbara redigiu seu único manuscrito por longo período. Ela iniciou a confecção de seu receituário por volta do ano de 1895, quando ainda estudava no Colégio Patrocínio, situado na cidade de Itu, Estado de São Paulo. Durante 40 anos de sua vida foi anotando as receitas que lhe eram ensinadas ou colecionadas de livros, jornais e revistas, segundo nos relatou sua neta Maria Aparecida Alvim de Camargo Penteado<sup>15</sup>.

Para compor seu caderno, Barbara fez uso de um livro do tipo usado por contabilistas para escriturar receitas e despesas, com páginas numeradas, totalizando 200 folhas. Dessas, 195 foram preenchidas com as iguarias por ela selecionadas. A capa dura de cor preta está desgastada pela ação do tempo e do frequente manuseio.

Diferentemente de Custodia, Barbara não abriu seu manuscrito com frases sugestivas, nem o intitulou “Receitas”, como o fez Anna Henriqueta, mas, simplesmente deixou um espaço entre a margem superior e o centro da página e redigiu sua primeira receita: “Pão de ovos”.

A maneira como Barbara organizou seu receituário expressou aspectos de sua personalidade, como pudemos constatar dialogando com sua neta. Ela

---

<sup>13</sup> Campinas, AHCMU-FTSCJ : 2.

<sup>14</sup> Aron 1995: 160-185.

<sup>15</sup> Penteado 2011.

era bastante sistemática e didática, habilidade desenvolvida talvez por ser professora. Por exemplo, a cada nova inserção de uma iguaria que porventura tenha o mesmo nome, ou seja, parecida com a anterior, ela adverte com indicações do tipo: em que página havia uma determinada orientação ou ainda se era a segunda ou terceira vez que aquele prato era descrito.

Diversamente das demais autoras que passaram a limpo suas receitas Barbara acrescentou-lhes novas instruções. No decorrer do caderno ela foi inserindo observações do tipo “boa”, induzindo a imaginar que possa ter testado ou experimentado aquele quitute em alguma ocasião e, portanto, tinha opinião formada sobre ele. Por exemplo: “Fatias celestes (muito bôa)”, “Pudim de pão (é bôa!)”.

Nessa primeira etapa de análise foi possível compreender a dinâmica que envolvia a escrita dos cadernos de receitas, o que evidenciou a necessidade de aprofundar a leitura ao léxico da receita, composto por domínios distintos, como observou Luce Giard<sup>16</sup>.

### **TÉCNICAS CULINÁRIAS**

Como apontado anteriormente, empreendi diversas leituras dos manuscritos culinários. Nessa etapa de análise, considerei o que Luce Giard denominou de léxico de uma instrução culinária, composto por quatro domínios distintos – objetos ou ações; os utensílios; as operações; e os produtos finais<sup>17</sup>. Foi possível, também apreender detalhes cotidianos dos espaços da casa dedicados ao preparo e consumo dos alimentos, em especial a modernização da cozinha e dos utensílios domésticos.

Desde a segunda metade do século XIX, várias alterações atingiram as casas residenciais e os modos de viver das famílias paulistas. Entre finais do século XIX e início do XX, a preocupação com a salubridade e ventilação das habitações afastou do corpo principal da casa a cozinha, evitando que odores, fumaça e fuligem do fogão a lenha impregnassem os demais cômodos da residência.

As moradias das elites passaram a contar com duas cozinhas. A chamada cozinha externa, equipada com o fogão a lenha, era destinada ao preparo de doces de tacho e a maioria dos alimentos consumidos cotidianamente ou em ocasiões festivas<sup>18</sup>. E, a “cozinha limpa”, integrada ao corpo principal da casa, trazia uma novidade para a década de 1870: os fogões de ferro fundido, também denominados de econômicos, por consumirem menos lenha e,

---

<sup>16</sup> Giard 2000: 287.

<sup>17</sup> Giard op.cit: 287.

<sup>18</sup> Silva 2008: 114-115 Abrahão 2010: 124-133. Abrahão 2014: 116-117.

portanto, produzir menos resíduos. Esses, no século XX, foram substituídos pelo fogão a gás<sup>19</sup>.

Os fogões não eram os únicos equipamentos inovadores no ambiente da residência destinado ao preparo dos alimentos. Nesse período de modernização da cozinha e com o advento da industrialização, deu-se uma nova configuração espacial das residências burguesas em Campinas. Pouco a pouco, as cozinhas “modernas” assimilaram os eletrodomésticos – dos fogões a gás aos refrigeradores, chegando aos modernos aparelhos portáteis, tais como manteigueiras, batedores de mão e máquinas de fazer pão, entre outros. Utensílios que além de transformar o espaço da cozinha facilitaram o cotidiano das mulheres, tornando o preparo dos alimentos mais rápidos. No entanto, o antigo continua convivendo com o novo conforme identificado no corpo de instruções dos receituários submetidos a exame. Os tachos, peneiras de seda e de arame, pilões, bacias, formas, pratos travessos, carretilhas, cálix, copinhos, xícaras, caçarolas, vassoura de arame para bater os ovos, louças de cerâmica e as vidradas, faianças portuguesas e inglesas, entre outros dividem o espaço com os novos utensílios. Vale ressaltar, no entanto, que na cozinha mecanizada a dona de casa das elites continuou distante do trabalho doméstico, como apontou Máximo da Silva<sup>20</sup>.

#### Imagem 4

“Utensílios e formas indispensáveis aos trabalhos de pastelaria” eram comercializados por inúmeros estabelecimentos, como por exemplo, Freitas Couto & Cia., localizado à rua dos Ourives, Rio de Janeiro. Um desses utensílios é o gral de pedra dotado de mão de pilão, cuja ilustração consta no livro de Francisco Queiroz [1917], *Confeiteiro popular*. p.161.

Anna Henriqueta paulatinamente aponta o uso das novidades tecnológicas em suas receitas. Por exemplo, o creme da “Charlotte russe” deveria ser colocado em uma vasilha para gelar e, depois de pronto, deveria ser levado à geladeira para endurecer<sup>21</sup>. Outro bom exemplo, foi o uso da sorveteira por Barbara. A autora recomenda que os sorvetes de “Creme” e de “Suspiro” depois de prontos deveriam ser colocados neste utensílio para gelar<sup>22</sup>.

O saber culinário baseado na experiência, no fazer empírico da cozinheira de outrora foi substituído por um saber tecnológico, sobre o qual as mulheres talvez não tivessem pleno domínio, mas, ainda assim, se tornariam

<sup>19</sup> Abrahão 2010: 125. Homem 1996. Lemos 1978.

<sup>20</sup> Abrahão 2014: 116-117. Silva op.cit.: 114-115. Sevcenko 1998: v.3: 7-48.

<sup>21</sup> Campinas, AHCMU-FTSCJ: Livro 1.

<sup>22</sup> Campinas, AHCMU-CBACP: Livro 1.

responsáveis por ensinar e por orientar as empregadas a manusear os novos aparelhos da cozinha moderna<sup>23</sup>.

O *corpus* de algumas receitas forneceram detalhes sobre o dia a dia que envolvia desde a materialidade necessária ao preparo do alimento até o saber fazer presente nas práticas da cozinha. Por exemplo, para aprontar o “Bolo Theodorinho”, Anna Henriqueta necessitava de um fogão equipado com estufa e de uma balança para pesar os ovos, além de peneira e tabuleiro para biscoitos<sup>24</sup>. Outro exemplo é o “Creme de cosinha” (sic). Para prepará-lo necessitava-se de gemas de ovos, açúcar refinado (indicado em gramas), leite cru e baunilha e era imprescindível o uso de utensílios como o batedor de ovos e o de massa, o “pano de Escócia” para coar o creme e a panela adequada. Ao final do cozimento, para dourar o creme, cobria-se a panela com um cesto com brasas.

Dos equipamentos aos ingredientes necessários ao preparo das receitas, conseguiu-se extrair informações sobre o comércio local e a circulação de mercadorias oriundas de outras províncias e países. A análise das receitas permite ao historiador da alimentação conhecer, inclusive, um pouco das operações comerciais de importação e da logística do transporte para que, àquela época, os produtos chegassem a Campinas em condições ideais de consumo. Exemplos de soluções comerciais como a refrigeração necessária para disponibilizar peixes, camarões e lagostas frescos em Campinas, foram aplicadas aos veículos de transporte que percorriam os cerca de 180 quilômetros do Porto de Santos até o mercado local. Assim, as autoras dos manuscritos podiam adquirir desde fogões econômicos até o camarão fresco, nos estabelecimentos comerciais da cidade.

As hortaliças, legumes e frutas eram ingredientes geralmente colhidos diretamente das hortas e pomares localizadas nos fundos das casas. A partir de 1872, os moradores de Campinas puderam contar com um mercado de hortaliças que comercializava verduras e legumes, frutas, carnes, peixes, leites e ovos<sup>25</sup>. Entre as verduras e legumes constantes nas receitas anotadas por Custodia, Anna Henriqueta e Barbara, encontrei alface, agrião, cenoura, couve-flor, espinafre, repolho, tomates, pepino, alcaparra, aspargo, salsinha, coentro, pimenta, batata, bata-doce, feijão em vagem e cará, entre outros.

As frutas chamam a atenção por serem amplamente consumidas e aparecem como matéria prima de doces de variadas texturas. Entre elas o abacaxi, ameixa, bananas – banana prata e da terra – cidra, cidrão, figo,

---

<sup>23</sup> Giard 2000: 274. Silva 2008: 160.

<sup>24</sup> Campinas, AHCMU-FTSCJ: Livro 3.

<sup>25</sup> Martins 2010: 27.

goiaba, jabuticaba, laranja, lima, limão, maçã, mamão, maracujá, melancia, pera, pêssego, uva, abóbora e marmelo.

Em finais do século XIX, os ingredientes industrializados começaram a aparecer nos armazéns de secos e molhados e, em alguns casos, nas boticas e drogarias. A dinâmica das transformações culturais conduziu a um processo de reelaboração do saber alimentar, envolvendo dimensões que se conciliam: a doméstica, relacionada à tradição familiar passada de geração a geração, e a comercial, ligada à introdução e à comercialização de produtos oriundos de outras regiões<sup>26</sup>. Na receita “Pick-nick”, por exemplo, Anna Henriqueta escreve: “[...] Dilui-se o bicarbonato em um pouco de leite”. Todavia, ela posteriormente riscou a palavra bicarbonato e logo acima redigiu: “[...] uma colherinha de Royal diluída em leite”. Tanto Anna Henriqueta quanto Barbara adotaram os nomes de marca dos produtos como sinônimo dos antigos ingredientes naturais – fermento em pó ou biológico fresco. “Royal” e “Fleischmann”.

Anna Henriqueta foi exemplo de perpetuações e introduções de ingredientes industrializados em suas receitas. Incorpora a maisena em bolos e cremes ao mesmo tempo em que preservou o uso das farinhas de arroz e de araruta. Barbara seguiu essa tendência e ampliou o uso desses produtos em sopas, cremes, biscoitos, salgados e molhos. Custódia, de outro lado, não trouxe nenhuma incorporação de produtos industrializados nas suas receitas culinárias.

A substituição de produtos *in natura* pelos industrializados, usados com a mesma finalidade, indicam mudanças nas relações sociais e econômicas. Por exemplo, deixava-se de procurar a botica para comprar bicarbonato para ir ao armazém adquirir o fermento “Royal”. Mas, a aquisição dos ingredientes não consistia atividade banal e aleatória, requerendo conhecimentos sobre os produtos que se estava adquirindo. Envolveria a ritualidade que foi se perdendo ao longo dos anos. As autoras dos manuscritos culinários e suas ajudantes, quando iam às compras, com olhares atentos identificavam os legumes e frutas bons para o produto do consumo. Aliado ao olhar, o toque com as mãos servia como mais um instrumento verificador do estado dos alimentos. “*Balet de gestos*”, nas palavras de Giard, perdido com os produtos selecionados, calibrados ou previamente embalados que adentraram ao espaço da cozinha<sup>27</sup>.

Outro detalhe importante foi a incorporação de novos elementos no cotidiano do fazer alimentar – o aparelhamento das cozinhas, a forma de manipular os alimentos e de sua conservação – e isto repercutiu diretamente na linguagem das receitas. Introduziram-se quantificações, precisões de

---

<sup>26</sup> Dutra 2012: 237-253. Ferreira et. al. 2008: 91-113.

<sup>27</sup> Giard 2000: 276.

tempo, de temperatura de cozimento e de rendimento, o que, de certa forma, empobreceu o vocabulário das receitas e tornaram obsoletos os truques da cozinheira, como avaliar empiricamente a temperatura ideal do forno – [...] assa-se sobre brasas” no caso da “Piclina” (sic) anotada por Anna Henriqueta – ou, no caso do “Colorau (pó de pimentão)” (sic) o qual, segundo Barbara deveria secar em “[...] fogo morto”. Até saber, por intuição ou prática, que punhado de farinha seria suficiente para dar ponto ao bolo ou ao pão ou quanto era “[...] uma porção de gordura de porco” – para a receita de “Rosquinhas tenras”, anotada por Custódia<sup>28</sup>.

No que tange aos pesos e medidas dos ingredientes, coexistiam naquela época os padrões libra e quilograma e em ambos os casos as suas frações, usando-se, também, as medidas intuitivas como pires, pratos de todos os tamanhos, tigelas, copos, xícaras, colheres, cálices, tostão – fração de unidade monetária, o antigo Real, que perdurou no Brasil até 1942, quando foi introduzido o Cruzeiro – até as mãos. Sim, as mãos, cheias de cará ou de passas, por exemplo, usadas como medida especialmente nas feiras livres. As mudanças nos padrões de pesos e medidas seguiam as tendências adotadas nos livros de cozinha das primeiras décadas de 1900. Esses tratados passaram a divulgar tabelas de conversão de pesos e medidas, facilitando a vida das cozinheiras no momento de prepararem os quitutes<sup>29</sup>.

Anna Henriqueta não apenas introduziu em seus receituários a nova maneira de redigir as instruções como adotou o quilograma em substituição à libra e à xícara. Barbara, contemporânea de Anna Henriqueta, continuou adotando a libra em 20,1% das suas receitas, contra as 5,6% expressas em quilogramas. Nesse ponto Barbara se assemelhou aos manuscritos de Custódia, nos quais a libra é a medida de base, sendo adotada em 68,2% do total das suas receitas.

Para Custódia, provavelmente, a xícara era usada exclusivamente no consumo de chá, café ou leite. Não localizamos esse objeto no corpo das receitas como unidade de peso ou medida. Diferentemente, para Anna Henriqueta e Barbara esse recipiente era um grande aliado na hora de quantificar os ingredientes, aparecendo como medida em 25% em média, das receitas anotadas por elas.

Outros artifícios eram empregados por essas mulheres em suas prescrições. Era comum o emprego do tostão ou do vintém – frações da moeda de uso corrente à época – como medidas de peso. Comprava-se, por exemplo, quatro vinténs de aipim e não uma libra ou um quilo do alimento. Ou ainda, utilizando-se ovos como contrapeso, pesava-se a farinha de arroz, a manteiga

---

<sup>28</sup> Giard op.cit.: 293-295.

<sup>29</sup> Queiroz 1916. Almeida 1929.

e o açúcar. Decerto eram medidas ambíguas, porque a cada preparo de uma receita o peso dos ovos ou o valor dinheiro poderia oscilar. Essas imprecisões eram comuns nas prescrições das três autoras. Barbara, por exemplo, anotou que era preciso um prato de farinha de trigo para preparar o “Pão Chinez (sic)”. Qual era o tamanho ou volume desse recipiente? Fundo, raso ou de sobremesa? Não temos como saber. No entanto, Barbara indicou as quantidades em gramas ou unidades para o restante dos ingredientes. Em função dessa miscelânea, concluímos pela ausência de normatização na maneira de escrever as receitas e a necessidade da comunicação oral para produzi-las sem muitos erros<sup>30</sup>.

As dificuldades na quantificação ou volume dos ingredientes e no modo de preparar as receitas estudadas ficam evidentes no momento em que se pretende reproduzi-las. No ano de 2007, um grupo de historiadores do Centro de Memória da Unicamp (CMU) se propôs a reconstituir as instruções anotadas por Custodia Leopoldina de Oliveira. Contataram o cozinheiro Fernando Kassab para preparar os quitutes conforme os manuscritos<sup>31</sup>.

Ressalta-se que nessa tentativa de “recriação” das receitas buscou-se utilizar utensílios de época e até mesmo o fogão a lenha. Procurou-se por panelas de ferro, pois as atuais de alumínio ou aço inox alteram o tempo de cozimento e o sabor dos alimentos nelas produzido. Enfim, foram detalhes discutidos entre os pesquisadores e o cozinheiro durante a realização do trabalho. Várias tentativas foram feitas na feitura de um quitute, até que ficasse com a consistência e o sabor adequados ou o mais próximo possível da cozinha da época.

Um exemplo de imprecisões ou omissões na escrita das receitas, anteriormente apontadas, é o doce denominado por Custodia de “Beijos”. Kassab comentou sua dúvida quanto ao seu preparo e as tentativas mal sucedidas de executá-la. Foi então, que, intuitivamente, dispôs-se a bater as claras com o batedor (*fouet*) durante cinco minutos e deixava descansar o creme – claras e açúcar – por outros quinze minutos. Ele manteve essa prática por três horas, como indicava a autora: “... pelo espaço de 3 horas...”<sup>32</sup>. Ao final da recriação Kassab descreve: ao conseguir reproduzi-la coloca: “De todas as receitas esta foi a única a causar duvidas quanto ao preparo”<sup>33</sup>. Mas o resultado é excepcional dada a delicadeza do quitute.

A apresentação final da receita, ou seja, o prato à mesa, envolvia uma produção estética, detalhe esse comum às três mulheres dessa investigação. Para ofertar as iguarias aos comensais elas utilizavam bandejas, pratos e

---

<sup>30</sup> Campinas, AHCMU-CBACP 1. Campinas, AHCMU-FTSCJ 1.

<sup>31</sup> Abrahão (org.), 2007: 29-30.

<sup>32</sup> Abrahão (org.) op.cit.: 51.

<sup>33</sup> Abrahão (org.) ibid.: 51.

cremeiras, além de outros utensílios. Barbara, por exemplo, foi categórica quanto à importância da cremeira ao servir o “Creme de canequinhas”. Ao final da receita a autora escreveu: “[...] Cremeiras são umas canequinhas de asa como xícara e tem tampa; que se compra no armazém de louças e chama-se mesmo Cremeiras. (sic)”<sup>34</sup>.

#### Imagem 5

Cremeira de porcelana para servir cremes quentes para consumo aos comensais. Alguns modelos tinham asas como as das xícaras. Esse objeto, assim como bandeja e pratos poderiam ser utilizadas também como peças decorativas. (Acervo Particular – Maria de Lourdes Sousa Campos Badaró).

Essa atenção com a apresentação do quitute era algo que estava sendo divulgado nos manuais de comportamento e tratados de culinária. Vera Cleser (1906) alertou suas leitoras, de forma categórica, sobre as regras de apresentação das iguarias à mesa, não apenas no que se refere especificamente aos alimentos, mas também à limpeza, à ordem e à harmonia das peças do serviço e dos objetos que compõem o cenário. Disse Cleser:

“Ao preparo de todos os pratos deve presidir meticulosa atenção: disposição das travessas e o arranjo da mesa devem ser elegantes. [...]. Arte culinária não consiste tão somente na habilidade de preparar iguarias suculentas e variadas, requer também que estas sejam servidas de um modo elegante e apetitoso”<sup>35</sup>.

É o caso das receitas de balas, as quais deveriam ser embaladas em papel de seda rendado ou picotado – segundo recomendação de Barbara e Anna Henriqueta – para conferir requinte e delicadeza às guloseimas. Os detalhes do recorte do papel lembram a arte executada pelas mulheres recolhidas nos conventos portugueses a enfeitar caixas de doces. “O prazer do manjar não dispensa o requinte do adorno”, como afirma Emânuel Ribeiro<sup>36</sup>. Trata-se de decoração fundamental para dar cor e destacar biscoitos e balas dispostos em bandejas de prata, ou ainda biscoitos e sequilhos como entremeio para balas envoltas em papéis coloridos, criando efeitos visuais agradáveis aos olhos e ao paladar.

A receita de “Bala de amêndoas (amanteigados)”, anotada por Anna Henriqueta, oferece ricos detalhes da maneira de embalar esses doces. Como podemos ver por essa anotação: “Corta-se palhinhas em papel de seda de duas cores, umas menores, outras maiores, coloca-se uma bala em cada uma

---

<sup>34</sup> Campinas, AHCMU- CBACP 1.

<sup>35</sup> Cleser 1906: 216.

<sup>36</sup> Ribeiro 1932: 15.



e amarra-se com tirinhas, em forma de saco ou em forma de cesta para as mais pequenas”<sup>37</sup>.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Finalizando, entendo que as receitas culinárias têm um inestimável valor heurístico. Elas permitem identificar, por meio de suas prescrições, os hábitos alimentares, os valores dietéticos e os ingredientes característicos de um povo e de sua cultura. Revelam, enfim, as combinações alimentares culturalmente válidas, a ação (feitura/preparo) em cada sociedade e em cada época.<sup>38</sup>

Os receituários culinários de Custodia Leopoldina de Oliveira, de Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro e de Barbara do Amaral Camargo Penteadado, descortinam um passado no qual a própria elaboração desses textos, os arranjos de cozinha e a preparação dos quitutes indicam uma frutífera troca de saberes que, em simbiose, conformaram nossos hábitos alimentares, deixando entrever as práticas sociais que estavam marchetadas, de forma implícita, nessas receitas.<sup>39</sup>

Como bem observou Luce Giard, a receita tem sua linguagem, seu corpo de referências, como também seus segredos e suas conveniências. Por mais detalhada que ela seja, jamais conseguirá comunicar integralmente as intenções de seu autor, sem possibilidade de qualquer mal entendido por parte do leitor.<sup>40</sup>

## BIBLIOGRAFIA FINAL

### Manuscritos

Campinas, AHCMU-CFQSS, Cadernos de receitas de Custodia Leopoldina de Oliveira, Livro 1-4.

Campinas, AHCMU-FTSCJ, Cadernos de receitas de Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro, Livro 1-3.

Campinas, AHCMU-CBACP, Caderno de receitas de Barbara do Amaral Camargo Penteadado, Livro 1.

### Livros

Abrahão, E.M. (2010), *Morar e viver na cidade. Campinas (1850-1900). Mobiliário e utensílios doméstico*, Alameda Editorial, Fapesp, Campinas.

---

<sup>37</sup> Campinas, AHCMU-FTSCJ 1.

<sup>38</sup> Revel 2004: 3-23. Algranti 2004.

<sup>39</sup> Santos 2008: 2.

<sup>40</sup> Giard 2000: 287.

- Abrahão, E.M. (2014), *Os receituários manuscritos e as práticas alimentares em Campinas (1860-1940)*, Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-graduação em História, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.
- Abrahão, F.A. (org.), (2007), *Delícias das Sinbas. História e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX*, CMU, Arte Escrita, Campinas.
- Algranti, L.M. (2004). “Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX)”, In: *Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar, Funchal, 25-29 de outubro de 2004*, Centro de Estudos de História do Atlântico, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Funchal.
- Almeida, J.L. de. (1826; 1929). *O livro das noivas de receitas e conselhos domésticos*, Castorino Mendes Editor, São Paulo.
- Aron, J.-P. (2005, 4.ed.), “A cozinha: um cardápio do século XIX”. In: LE GOFF, J.; Nora, P. (dir.), *História: Novos Objetos*, Francisco Alves, Rio de Janeiro.
- Asfora, W. (2009), *Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média (séculos VIII e XIX)*, Tese (Doutorado em História) – Departamento de História, São Paulo, Universidade São Paulo.
- Cleser, V. (1906, 3. ed.), *O lar doméstico. Conselhos para boa direção de uma casa*. Laemmert & C., Livreiros Editores, Rio de Janeiro, São Paulo.
- Dutra, R.C. de A. (2012), “Maneiras de fazer, modos de proceder: a tradição reinventada do pão de canela na serra da Mantiqueira, Minas Gerais”, *Horizontes antropológicos*, Porto Alegre, 38: 237-253.
- Ferreira, M.L.M.; Cerqueira, F.V.; Rieth, F.M. da S. (2008), “O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação”, *MÉTIS: História & Cultura*, Caxias do Sul, 13: 91-113. 2008.
- Giard, L. (2000, 3.ed.), “Sequência de gestos”, In: Certeau, M.; Giard, L.; Mayol, P., *A invenção do cotidiano*, Vozes, Rio de Janeiro.
- Giard, L. (2000, 3.ed.), “As regras da arte”, In: Certeau, M.; Giard, L.; Mayol, P., *A invenção do cotidiano*, Vozes, Rio de Janeiro.
- Gomes, L.G.; Barbosa, L. (2005), “A culinária de papel, In: *Anais do Seminário de Gastronomia Gilberto Freyre*, Recife, Fundação Gilberto Freyre.
- Homem, M.C.N. (1996), *O paleete paulistano e outras formas de morar da elite cafeeira. 1867-1918*, Martins Fontes, São Paulo.
- Laurioux, B. (2004), “Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)”, In: FLANDRIN, J.-L.; Laurioux, B., *La littérature culinaire du Moyen-Âge*, Disponível em: Lemangeur-ocha.com.
- Lemos, C. (1978), *Cozinhas, etc.: um estudo sobre as zonas de serviço da Casa Paulista*, Perspectiva, São Paulo.
- Martins, V. (2010), *Mercados urbanos, transformações na cidade: abastecimento e cotidiano em Campinas, 1859-1908*, Editora Unicamp, Campinas.
- Montanari, M. (dir.) (1998, 3.ed.), *História da alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo.
- Marie-Antoine, ou “Antonin” Carême (1734-1833), “Rei dos Cozinheiros, Cozinheiro dos Reis”.

- Penteado, Maria Aparecida Alvim de C. (2011), *Depoimento com descendentes de famílias Campineiras*, Campinas. Entrevista concedida a Eliane Morelli Abrahão.
- Queiroz, L. (1916), *Variadíssimas Receitas escolhidas de Cosinha, Doces, Bolos, Licores, etc.*, Typ. Casa Genoud, Campinas.
- Revel, J.-F. (1996), *Um banquete de palavras. Uma história da sensibilidade gastronômica*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Ribeiro, E. (1932), *A arte do papel recortado em Portugal*, Imprensa da Universidade, Coimbra.
- Santos, C.R.A. dos (2008), “Os pecados e os prazeres da gula. Os cadernos de receitas como fontes históricas”, In: *III Evento de extensão em pesquisa histórica: fontes históricas, métodos e tipologias*. Paraná.
- Secondi, C.A.A. (2010), “*Brésil, naissance d’une gastronomie*”, Dissertação (Mestrado em História e Cultura da Alimentação), Université de Tours, Tours.
- Sevcenko, N. (1998), “Introdução”. In: Sevcenko, N. (org.), *República: da Belle Époque à Era do Rádio*. In: *História da vida privada no Brasil*, Fernando A. Novais (coord.), Companhia das Letras, São Paulo.
- Silva, J.L.M. (2008), *Cozinha modelo: o impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930)*, Edusp, São Paulo.
- Silva, M.C.G. da (2011), *Livros e Cadernos de receitas como fontes de pesquisa da culinária regional*, IX Reunião de Antropologia do Mercosul, Paraná.

**O *Kochkäse* E SUAS CONTROVÉRSIAS COMO PRODUTOR  
DE IDENTIDADE, SAÚDE E RENDA ENTRE AGRICULTORES  
FAMILIARES DO VALE DO ITAJAÍ (SC)**

**The *Kochkäse* and their disputes as a producer of identity,  
health and income among farmers of *Vale do Itajaí* (SC)**

MARILDA CHECCUCCI GONÇALVES DA SILVA  
Universidade Regional de Blumenau  
Deptº de Ciencias Sociais e Filosofia  
PPGDR em Desenvolvimento Regional da FURB

**RESUMO:** O artigo resulta de pesquisa que teve como objetivo o Inventário do *Kochkäse*, enquanto um Patrimônio Cultural Imaterial do Vale do Itajaí, com base na metodologia do INRC do IPHAN. Agricultores familiares provenientes da *Pomerânia*, *Mecklemburgo* e *Schleswig-Holstein* que no ano de 1850, ocuparam a região do Médio Vale do Itajaí (SC) como colonos e seus descendentes, vêm tradicionalmente produzindo e consumindo o *Kochkäse*, queijo de origem alemã. Uma característica marcante do Vale do Itajaí ainda hoje é a presença de pequenas agroindústrias familiares que comercializam os produtos “típicos” da região provenientes dos saberes femininos. O *Kochkäse*, entretanto, enfrenta problemas com a vigilância sanitária que tomando como parâmetro legislação voltada para a lógica da grande indústria, não aprova sua comercialização por ele ser produzido com leite cru, o que acaba por obrigar o produtor a comercializar seu queijo na ilegalidade. Os resultados da pesquisa evidenciaram a importância do *Kochkäse* para a identidade e subsistência do grupo.

**PALAVRAS-CHAVE:** Agricultores familiares de origem alemã; *Kochkäse*; Inventário; Vale do Itajaí; Santa Catarina; Brasil.

**ABSTRACT:** The article derives from research that focuses on the *Kochkäse* Inventory as an Intangible Cultural Heritage of Vale do Itajaí, based on INRC methodology IPHAN. Family farmers from Pomerania, Mecklenburg and Schleswig-Holstein, who occupied the region of the Middle Itajaí Valley (SC) in 1850 as settlers, have been traditionally producing and consuming *Kochkäse*, cheese of German origin. A striking feature of the Itajaí Valley is the presence of small family farms who sell the “typical” regional products from the female knowledge. The *Kochkäse*, however, faces problems with health surveillance which, taking as a parameter legislation facing the logic of the big industry, does not approve of their marketing because it is made with raw milk, which ultimately forces the artisan producer to sell its cheese illegally. The research results evidenced the importance of *Kochkäse* for group identity and survival.

**KEYWORDS:** Family farmers of German origin; *Kochkäse*; Inventory; Itajaí Valley; Santa Catarina; Brazil.

## INTRODUÇÃO

O presente artigo analisa e sistematiza informações sobre o Inventário do *Kochkåse*, queijo que vem sendo tradicionalmente produzido e consumido pela população de origem alemã, residente em vários dos municípios do Médio Vale do Itajaí. A pesquisa teve como objetivo o registro do queijo como patrimônio cultural imaterial do Vale do Itajaí/SC e a criação de um protocolo que permitisse e a sua comercialização mantendo as características tradicionais do produto que é feito com leite cru, já que existe uma exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - para que ele seja feito com leite pasteurizado. Ocorre que a sua pasteurização altera o paladar do leite, o que não agrada ao produtor e consumidor da região, que há muitos anos o consome dessa maneira, o que leva à sua produção de forma ilegal. Esperou-se com o Inventário, oferecer condições para a manutenção de uma tradição que vem sendo passada de uma geração a outra, em especial graças ao saber-fazer das mulheres e que faz parte da memória coletiva e da identidade cultural compartilhada pelo grupo, garantindo um retorno econômico para essas famílias e promovendo-se um desenvolvimento regional sustentável.

A realização do projeto contou com uma equipe interdisciplinar, composta de dois subgrupos. Um deles responsável pelo Inventário histórico-antropológico do *Kochkåse*, coordenado pela autora do artigo e outro formado por um médico veterinário, um técnico na área da microbiologia e uma engenheira sanitária. O projeto contou ainda com a participação de alunos bolsistas da graduação e do mestrado. No artigo se fará referência mais diretamente à parte mais específica do Inventário histórico-antropológico. Os dados parciais que serviram de subsídio fazem parte dos resultados do Inventário realizado junto a famílias produtoras, dos municípios de Blumenau, Indaial, Pomerode, Benedito Novo, Timbó localizados no Vale do Itajaí (SC).

## OS IMIGRANTES E A OCUPAÇÃO DO TERRITÓRIO NO CENÁRIO REGIONAL

O povoamento do Médio Vale do Itajaí iniciou-se com a fundação da Colônia Blumenau, sob a responsabilidade do alemão Hermann Bruno Otto Blumenau, químico-farmacêutico e filósofo, que com mais 17 imigrantes chegou às margens do Rio Itajaí-Açu, na foz do Ribeirão da Velha, em 02 de setembro de 1850. A princípio, a Colônia manteve-se como propriedade particular do fundador. Devido aos problemas financeiros pelos quais passava, em 1860, o Governo Imperial encampou o empreendimento. O Dr. Blumenau foi conservado na direção da Colônia e nela se manteve até quando esta foi elevada à categoria de Município, em 1880. Em 1886, o Município foi

elevado a Comarca e em 1928, sua sede passou à categoria de cidade. Em 1934, começaram os desmembramentos do território municipal, sendo criados sucessivamente novos municípios no total de trinta. O desdobramento da Colônia Blumenau ao longo do tempo vai dar origem aos municípios que formam o atual Médio Vale do Itajaí, onde reside hoje a maioria de seus descendentes, que preservam muito das suas tradições e costumes, incluindo a língua.

A Colônia Blumenau foi povoada com imigrantes de origem alemã, vindo muitos agricultores da província de Pomerânia, Mecklemburgo e Schleswig-Holstein<sup>1</sup>. Italianos da região do Trentino Alto-Adige, da Lombardia (bergamascos e mantuanos) e do Vêneto foram também introduzidos pelo Dr. Blumenau na periferia da Colônia. Imigrantes de outras procedências também ingressarão depois, como é o caso de poloneses.

Além do Dr. Blumenau e da elite pequeno burguesa, formada por profissionais liberais e intelectuais que o acompanham, a população europeia imigrada para a Colônia Blumenau era em sua maioria camponesa. Agricultores que vieram em busca de uma vida melhor, atraídos principalmente pela possibilidade de se tornarem donos de uma pequena propriedade rural. Isso porque a grande concentração de terra na França, na Inglaterra e na Alemanha, fazia com que a maior parte das propriedades rurais não passassem de “meros retalhos de terras”. Na Inglaterra, em 1873, sete mil famílias monopolizavam 80% das terras. Na Alemanha, em 1907, havia 5,5 milhões de propriedades com 2,5 a 50 acres, e 280 mil unidades com mais de cinquenta acres. Cerca de oito mil famílias controlavam 15% de toda a superfície cultivada. Na Itália 60% da população ativa se localizava na agricultura porém 80% dela não possuía terra<sup>2</sup>. O sul do Brasil oferecia as condições mais vantajosas para esse tipo de emigrante, cuja maior aspiração ainda era representada pela posse da terra. De fato, mesmo que através da abertura de terras virgens, a região oferecia a possibilidade de ele tornar-se, em poucos anos, dono de um sítio de dimensões bem maiores, em média, do que ele tinha tido na sua pátria<sup>3</sup>.

Esses municípios ainda hoje guardam características culturais que os diferenciam de outras regiões do país, em especial no que diz respeito à alimentação. Com a vinda das famílias imigrantes, desenvolveu-se na região uma significativa cultura alimentar formada através de duas tradições trazidas e aqui recriadas, uma rural e outra urbano-citadina, que foram aqui adaptadas à realidade local pelas mulheres imigrantes, já que se tratava de um novo território e ambiente físico<sup>4</sup> diferente do conhecido.

---

<sup>1</sup> Wahle 1950: 131.

<sup>2</sup> Mayer e Azevedo (apud Woortmann) 1995: 121.

<sup>3</sup> Trento 1989: 79-80.

<sup>4</sup> Silva 2007.

Essa rica tradição alimentar atualizada e ressignificada em diferentes momentos forma o que na atualidade se denomina de patrimônio cultural imaterial ou intangível, termo constituído a partir de uma visão crítica à noção anterior de patrimônio cultural e artístico que não contemplava as obras e ofícios tidos como “menores” em oposição àquelas de caráter erudito. A atual noção de patrimônio, além de fazer passar a noção da esfera privada para a esfera pública, do econômico para o cultural, ampliou a noção de patrimônio do material para o imaterial, o das práticas cotidianas e populares, longe das prestigiosas obras de arte ditas maiores, que são a música, a pintura, a poesia, incluindo aí, as tradições culinárias e gastronômicas. Inclui-se nessa noção de patrimônio cultural, manifestações tais como interpretações musicais e cênicas, rituais religiosos, conhecimentos tradicionais, práticas terapêuticas, lúdicas, culinárias e gastronômicas. Com isso viabiliza-se a leitura dos diferentes grupos culturais, sobretudo aqueles cuja tradição é transmitida oralmente, que sejam mais próximas dos sentidos que esta produção tem para seus produtores e consumidores.<sup>5</sup>

A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada através da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas supõem formas de perceber e expressar um determinado “modo” ou “estilo” de vida que se quer particular a um determinado grupo, podendo estar associadas a um território ou região. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento servindo como um código de reconhecimento social.<sup>6</sup>

No Brasil, com as novas configurações do campo do patrimônio, em especial após o Decreto no. 3.551, de 4 de agosto de 2000, que institui o Registro de Bens Culturais de Natureza imaterial, a cozinha, enquanto patrimônio cultural alimentar, trazendo em si maneiras de saber e fazer, de narrar e celebrar, tem adquirido uma nova visibilidade. O Decreto determina que o “Registro de Bens Culturais de Natureza imaterial” seja constituído em quatro livros: “I – Livro de registros de saberes; II – Livro de registro das celebrações; III – livro de registro das formas de expressão; IV – Livro de registro dos lugares”. O registro seria uma forma de colocar sob os holofotes determinada manifestação ou prática cultural. Ele trata não apenas de um elemento em si, mas de toda a contextualização que envolve seu sentido para o grupo local e para a sociedade brasileira. O processo de registro é um processo de patrimonialização, importando escolher um elemento considerado relevante ou emblemático e, portanto, representativo de um grupo. Em geral,

---

<sup>5</sup> Fonseca 2003:72.

<sup>6</sup> Maciel 2003: 94.

esses elementos são buscados no passado do grupo, no modo de vida, que é definido como “tradição”.<sup>7</sup>

Uma característica marcante do Vale do Itajaí é o desenvolvimento e a presença ainda hoje de pequenas agroindústrias familiares que comercializam legalmente os produtos “típicos” da região provenientes dos saberes femininos relacionados à culinária tradicional trazida e adaptada para a região com as primeiras mulheres imigrantes. Entre os produtos comercializados encontram-se a famosa cuca (*Kuchen*), pães caseiros, biscoitos, geleias e doces, licores e o queijo branco.

Esta não é a situação do *Kochkäse*. Esse tipo de produto vem sendo comercializado por alguns produtores de forma ilegal, devido a problemas que enfrenta com a Vigilância Sanitária. A base da produção dessa iguaria está no leite cru desnatado. O processo de produção envolve a ordenha, a desnatação do leite, a formação do queijo branco através do processo de coagulação natural do leite, o queijo branco é então triturado e salgado, passa por um período de repouso que varia conforme a temperatura ambiente, após este período ocorre o aquecimento do queijo branco “maturado” e o cozimento para a formação do *Kochkäse*. Existe uma resistência dos Serviços de Inspeção em aprovar a comercialização do produto por ele ser produzido com leite cru e não haver legislação específica do Ministério da Agricultura estabelecendo diretivas para a produção e comercialização. Porém, os agricultores acreditam que ao pasteurizar o leite, a essência do processo e o gosto do produto são alterados, perdendo-se também as suas características de um queijo artesanal tradicional.

### O PATRIMÔNIO ALIMENTAR DE ORIGEM ALEMÃ EM BLUMENAU

Para se compreender como foi aqui atualizado e ressignificado o sistema alimentar que forma o patrimônio cultural de origem alemã na região de Blumenau, é necessário entender em que consiste o sistema agrícola acoplado ao sistema produtivo característico da pequena propriedade familiar que se desenvolveu na região de imigração com a instalação das famílias camponesas imigrantes. A colonização privilegiou a pequena propriedade agrícola trabalhada com mão-de-obra familiar, o que se traduziu no tamanho dos lotes concedidos a cada unidade familiar - cerca de 75 hectares (que, na segunda fase do processo, foi sendo paulatinamente reduzido até chegar aos 25 hectares). Ela visava instalar no país agricultores livres e europeus (portanto, brancos), em áreas não ocupadas pela grande propriedade num processo controlado pelo Estado, preferencialmente de origem rural. Os

---

<sup>7</sup> Maciel 1996: 95.



colonos alemães foram estabelecidos em regiões de floresta subtropical, acompanhando as bacias hidrográficas na direção da Serra Geral. Superada a fase pioneira, houve a consolidação de um campesinato característico das regiões de colonização, cujo fundamento está na pequena propriedade familiar (o lote, também chamado de colônia). O lote colonial pode ser definido como uma unidade produtiva baseada na policultura e criação de animais (aves, suínos, gado leiteiro) associadas com a produção artesanal de derivados como banha, queijo, manteiga, charutos, compotas de frutas etc. - as tarefas realizadas pelos membros da família numa divisão de trabalho simples.<sup>8</sup> A palavra colônia, tem duplo significado. Engloba a área colonizada como um todo (portanto, o meio rural) e, ao mesmo tempo, designa a unidade mínima de produção (o lote), cujos proprietários adotaram a designação oficial de colonos como indicativo da condição camponesa<sup>9</sup>. Esse complexo colonial, é estruturalmente camponês - a colônia no seu sentido representando uma combinação de economia doméstica e empresa, elementos básicos da definição econômica do campesinato<sup>10</sup>. A “sistemática de exploração agrícola, a formação de uma classe média rural de pequenos produtores e a diversificada atividade artesanal são apontadas por diversos autores como características do complexo colonial.”<sup>11</sup>

Praticavam a cultura da subsistência, onde tudo o que precisavam era produzido na pequena propriedade, exceto o sal de cozinha, o querosene e o açúcar refinado e somente os excedentes eram comercializados. Além disso, a pequena indústria familiar, artesanal, proliferou nos povoados e cidades dentro de áreas colonizadas. Fábricas de conservas, laticínios, salsicharia e bebidas (incluindo cervejarias) curtumes, funilarias, ferrarias, sapatarias, destilarias, etc. operando com a mão-de-obra familiar e poucos empregados, foram comuns até a década de 1940. A família rural teuto-brasileira organizava-se como unidade produtora contando apenas com os seus membros para a realização dos trabalhos. Ela era estruturada no modelo da família camponesa da Alemanha do século XIX. O regime de trabalho adotado pelos colonos consistia na divisão das tarefas rurais entre os membros familiares. A derrubada da mata era executada pelos homens, bem como todo serviço pesado da lavoura e criação dos animais, este era auxiliado pela esposa que conciliava os serviços externos com os domésticos, do pomar, do jardim e a educação dos filhos. Após sete anos os filhos ajudavam os adultos na capina e colheita de roças, nos cuidados da horta e na forragem para os animais e frequentavam a escola.

---

<sup>8</sup> Seyferth 1999: 277-289.

<sup>9</sup> Seyferth 1993: 80.

<sup>10</sup> Seyferth (apud Galeski, Chayanov e Shanin) 1999: 289.

<sup>11</sup> Seyferth (apud Willems, Diegues, Roche) 1999: 290.

A industrialização iniciou-se em diversos núcleos urbanos em fins do séc. XIX, impulsionada, em parte, pelo capital comercial - isto é, pela acumulação realizada por comerciantes teuto-brasileiros integrantes do sistema colônia/venda. O progresso do comércio da produção rural, por sua vez, acumula capitais, que passam a ser investidos na experiência artesanal e fabril dos imigrantes alemães, criando-se a indústria têxtil da região, responsável por sua identidade econômica. O crescimento da indústria têxtil e metalúrgica no vale do Itajaí, além do crescimento de frigoríficos e outras fábricas de alimentos, abriram um mercado de trabalho para filhos de colonos, com a formação de uma classe operária, que mais tarde seria integrada por brasileiros, e de um segmento de “colonos-operários”, famílias que permaneceram nas suas colônias, praticando agricultura em tempo parcial - *worker peasant* - identificados socialmente com o meio rural, apesar da condição operária de um ou mais de seus membros. No Vale do Itajaí estes constituem hoje uma parcela significativa da população. O processo de urbanização ocorreu de maneira simultânea ao desenvolvimento industrial, consolidando uma classe média urbana diversificada e numericamente expressiva e uma pequena elite de comerciantes e industriais, que tiveram papel importante na formulação da identidade teuto-brasileira<sup>12</sup>.

O caráter comunitário de muitas instituições se fez presente, em parte devido às carências vividas, mas também em consequência da recriação em território blumenauense de muitas das instituições já existentes na Alemanha. A criação da “escola alemã” e a implantação de serviços médicos, a organização do serviço religioso, inicialmente por pastores e padres leigos, foram algumas destas. Com o mesmo caráter comunitário, proliferaram nas colônias as associações beneficentes e assistenciais, para atendimento médico-hospitalar, socorro mútuo, orientação técnica para os colonos, etc. (com as denominações de *Hilfsverein*, *Krankenverein*, *Kulturverein*). A vida associativa, também formalizada por teuto-brasileiros aparece nas associações culturais, recreativas e esportivas, entre as quais se destacaram três tipos - *Schützenverein* (Sociedade de Atiradores), *Turnverein* (Sociedade de Ginástica) e *Gesangverein* (Sociedade de Cantores), símbolo do estilo de vida germânico, expressando a *Deutschum*. As duas primeiras, tinham como atividade principal a prática esportiva do tiro, atletismo, ginástica e, mais tarde, esportes coletivos como vôlei e futebol, mas patrocinavam também representações teatrais, bailes, concertos e outras atividades culturais. A última visava a divulgação do *Lied*, canto coral e manifestações folclóricas<sup>13</sup>. O uso cotidiano da língua alemã, a intensidade da vida associativa, a rede

---

<sup>12</sup> Seyferth 1999: 290-291.

<sup>13</sup> Seyferth 1999: 292.

escolar particular, a imprensa teuto-brasileira e outras publicações periódicas, inclusive a produção literária, pelas apregoadas vinculações com ideais de germanidade ajudaram a construir uma identidade teuto-brasileira. As distinções em relação à sociedade brasileira remetem ao contraste demarcado pelas singularidades sociais e culturais. Inclui a “família tronco” (três gerações que vivem sob o mesmo teto) ligada à propriedade e associada ao *minorato*, apontando para o sistema costumeiro de herança da terra que privilegia o herdeiro único (no caso, o ultimogênito). Hábitos alimentares produto da adequação brasileira à culinária germânica, a *Wohnkultur*, com seu ideário de conforto e “bem viver”, a organização do espaço doméstico, os elementos de decoração das casas (como os panos de parede bordados com alegorias e ditados populares)<sup>14</sup>, (a participação das mulheres nas atividades esportivas e sociais desenvolvidas nas associações, o grande número de festas, inclusive os bailes realizados em numerosos salões, espalhados pelas linhas e nas cidades, são algumas das especificidades que apontam para um estilo de vida e um *ethos* do trabalho mais propriamente teuto-brasileiro, utilizados como marcadores identitários<sup>15</sup>.

Esses imigrantes quando recém-chegados encontraram uma agricultura local feita por brasileiros, denominados pelos colonos de “caboclos”, à qual aderiram no período inicial, pois os produtos que eram produzidos na Alemanha aqui não se desenvolviam da mesma maneira, já que estes se encontravam em um novo território, cujas condições climáticas e geográficas eram muito diferentes das regiões de origem. Em consequência, vai haver um processo de alteração e mudança dos hábitos alimentares dos colonos e uma adaptação àquilo que podia ser cultivado no Brasil. O pão de trigo ou de centeio, a batata e os legumes diversos constituíam, na Europa, a base normal da alimentação do camponês. Nos primeiros anos após sua chegada à colônia Blumenau, as principais ocupações dos imigrantes se prenderam sempre ao cultivo daquilo que já conheciam em seus países e regiões de origem, entretanto, estas experiências não lhes trouxeram resultados satisfatórios. Em consequência passam a plantar os produtos nativos, cultivados pelo agricultor brasileiro.

Na colônia Blumenau, o trigo e o centeio não vingavam pois o clima não era propício, trocaram a farinha de trigo pelo fubá de milho branco, produzindo o famoso pão de milho, a batata pela batata doce, aipim e tubérculos locais, visto que seu rendimento era maior e não exigiam uma terra muito boa e fértil. Aos alimentos originais dos imigrantes, batata inglesa, carne de porco, legumes e trigo – aqui foram contrapostos o milho, o arroz, a mandioca, o

---

<sup>14</sup> Seyferth 1999: 297.

<sup>15</sup> Seyferth 1999: 297.

fubá, o cará, o feijão, e a carne de gado.<sup>16</sup> O milho serviu para a alimentação da família, para alimentar os animais e para o mercado, enquanto do leite a ordenha da manhã era reservada para a família e somente a restante era vendida aos laticínios, surgidos na região por iniciativa de imigrantes alemães. Usados para a subsistência da família, os animais cuidados eram algumas vacas, um máximo de quatro, alguns porcos, algumas galinhas e patos. Pelo menos uma vaca costumava ser trazida pela esposa, por ocasião do casamento e formação do grupo doméstico, ocasião em que a filha a recebia como parte do dote do pai, ou herança. Muitas famílias possuíam uma ou mais vacas para produção do leite, do qual faziam a manteiga, a ricota, a nata e o queijo. A suinocultura é muito difundida em todo o Sul desde o século passado, atividade também trazidas por colonos alemães. A razão para sua criação estava colocada para além do interesse comercial mais imediato, já que esses animais eram alimentados por tubérculos, raízes e legumes excedentes do consumo doméstico que não compensava vender, fornecendo por outro lado carnes e derivados que constituíam parte importante da dieta do colono. A carne de boi era menos consumida, pois precisava ser comprada nos açougues que funcionam nos povoados ou nas cidades. O abate dos porcos se fazia em mutirão e acabava no final em festa onde se comiam linguças, morcelas, banha, além da própria carne, defumada ou não, que constituíam, juntamente com as aves (galinhas, patos, marrecos), o suprimento de proteína animal.<sup>17</sup> A subsistência desses camponeses/colonos dependia de três produtos nativos básicos: o milho, o aipim e a cana-de-açúcar.

### A CULTURA ALIMENTAR DOS IMIGRANTES E SEUS DESCENDENTES

Para se compreender como foi aqui atualizado e ressignificado o sistema alimentar que forma o patrimônio cultural de origem alemã na região de Blumenau, é necessário entender em que consiste o “sistema agrícola” acoplado ao sistema produtivo característico da pequena propriedade familiar que se desenvolveu na região de imigração com a instalação das famílias imigrantes na condição de colonas que por sua vez irá resultar em um “sistema alimentar” através das transformações operadas nos produtos daí derivados pelas mulheres colonas.

Esse “sistema” pode ser pensado como constituído por uma lógica própria que organiza as combinações de espécies e variedades vegetais, formando ecossistemas construídos com base em modelos de saber e de conhecimento da natureza que fundamenta a prática da lavoura.<sup>18</sup> Acrescento a esse modelo a

---

<sup>16</sup> Silva 2007: 118.

<sup>17</sup> Seyferth 1999: 34

<sup>18</sup> Woortmann e Woortmann 1997: 7.

inclusão de variedades de animais, que obedece também a uma combinação e lógica próprias, integrada ao conhecimento das espécies e variedades de plantas e ao meio-ambiente que constitui o microcosmo da propriedade familiar.

Esse saber é mais do que um conhecimento especializado, constituindo-se como parte de um modelo mais amplo de percepção da natureza e dos homens. O processo de trabalho faz-se a partir de uma idealização da natureza. Ou seja, não existe uma natureza em si, mas uma natureza cognitiva e simbolicamente aprendida. Ele se faz no interior de um processo de relações sociais que transforma a natureza. Para entendermos seu processo de construção precisamos conhecer tanto o modelo cultural, quanto o processo histórico da sociedade, pois não existe uma natureza independente dos homens. A natureza é transformada, inclusive pelo processo de trabalho.

O processo de trabalho dá-se pela articulação de forças produtivas com relações sociais de produção. A noção de forças produtivas, tal como utilizada pela sociologia, significa o conjunto de fatores de produção: recursos disponíveis, homens e instrumentos de trabalho. Contudo, nem os recursos nem os instrumentos e os homens existem socialmente sem a cultura. É o saber que permite usá-los e é a cultura que lhes dá significado, inclusive para mais além da materialidade ou da instrumentalidade prática do trabalho. Ainda que a noção de relações de produção seja vinculada à ideia de classes sociais, pode-se dar a ela um outro sentido voltado para as relações que se estabelecem no interior do grupo social específico que realiza a produção, sendo no caso do trabalho camponês, a unidade familiar. A partir de uma concepção marxista de trabalho, é possível refinar a noção de forças produtivas, percebendo-as como “os meios materiais e *intelectuais* que os membros de uma sociedade implementam, dentro dos diferentes processos de trabalho, a fim de trabalhar a natureza e extrair dela os seus meios de existência, transformando-a, assim, em natureza socializada”<sup>19</sup> (grifos do autor).

Os meios intelectuais podem ser entendidos a partir dessa concepção como os modelos de saber pelos quais e através dos quais os homens agem sobre a natureza. Os meios materiais só existem socialmente a partir dos meios intelectuais, e é por meio destes que a natureza se torna socializada. Os meios intelectuais seriam o saber e este é um código linguístico reproduzível pela transmissão e pelo aprendizado. No caso do campesinato a transmissão desse saber para o trabalho faz-se no próprio trabalho - pois o saber é um saber fazer, parte da hierarquia familiar, subordinado ao chefe da família, via de regra o pai, que governa o trabalho como também o fazer-aprender. Exerce-se o poder porque se detém o saber. No caso do campesinato o pai de família (no plano público) governa a família porque governa a produção; governa o

---

<sup>19</sup> Woortmann e Woortmann (apud Godelier) 1997: 10-11.

processo de trabalho porque “domina” o saber.<sup>20</sup> Porém se o homem detém o saber da agricultura, a mulher detém o saber que lhes permite transformar os produtos da agricultura de alimento (natureza) em comida (cultura), através de um saber-fazer, passado de mãe a filha (ou a nora), a cada geração. Esse saber-fazer no caso da região estudada se encontra vinculado a um modo de vida, que caracteriza a maneira de viver das famílias dos pequenos agricultores, que os identifica e faz com que sejam identificados pelos outros como “colonos” e “colonas”. Esse aspecto é importante pelo fato de que na maioria dos estudos sobre o campesinato, pouca atenção ou nenhuma vem sendo dada ao saber camponês sobre os solos e plantas, visto como sistema cognitivo, parte de um modelo mais abrangente. O estudo do saber como um sistema permite compreender o campesinato como produtor de categorias de apreensão do real e entender o processo de trabalho sobre novas perspectivas.<sup>21</sup> Esse saber fazer feminino permitiu a recriação de um sistema culinário e uma cozinha que forma ainda hoje o patrimônio alimentar do grupo, ainda que mudanças estejam ocorrendo devido às transformações por que passa a área rural na região em consequência do processo de modernização agrícola. O *Kochkäse* é parte desse sistema.

#### **DE ALIMENTO À COMIDA: O PAPEL DA MULHER CAMPONESA IMIGRANTE NA ADAPTAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DOS PRODUTOS AGRÍCOLAS.**

O “sistema agrícola” acoplado ao sistema produtivo característico da pequena propriedade familiar que se desenvolveu na região de colonização do Vale do Itajaí com a instalação das famílias camponesas imigrantes - mediado pelo *habitus*<sup>22</sup> internalizado pelas mulheres - irá resultar em um “sistema alimentar” através das transformações operadas nos produtos daí derivados. No caso da família camponesa imigrante que se dirigiu ao Vale do Itajaí, a mulher foi a responsável por adequar os produtos da agricultura local à culinária alemã, que irá se atualizar aqui com base em um *habitus* de origem trazido e modificado em função do novo contexto agrícola. Assim, se num primeiro momento serão em especial os homens que irão adequar o sistema agrícola ao contexto local, dado que quem dá a “direção” na propriedade é o pai de família, e que a roça é um espaço masculino, em um segundo são as mulheres que irão adequar sua culinária a esse sistema agrícola aqui adaptado. Elas irão operar substituições em suas receitas. Desse modo irão substituir a maçã pela banana, laranja, frutas encontradas aqui, ou incorporaram novos

---

<sup>20</sup> Woortmann e Woortmann 1997:11.

<sup>21</sup> Woortmann e Woortmann 1997:14.

<sup>22</sup> Bourdieu 1989: 61

modos de fazer, como a rosca e os biscoitos a partir do polvilho, produto extraído da mandioca, que antes lhes era desconhecida.

No trabalho realizado em campo para o Inventário do *Kochkäse*, identificamos na culinária dos colonos a presença de geleias, feitas com açúcar e frutas da estação, como figos, laranjas, maçãs, peras, etc. provenientes dos pomares, a *Muss*, feita com as mesmas frutas, porém cozidas com o melado produzido em tempos antigos nos engenhos de cana, hoje industrializados, que era comido *schimeado* em cima do pão. De acordo com Dona Ingrid (agricultora) *schmia* é tudo aquilo que se passa em cima do pão.

A cuca ou *Kuchen* é também bastante consumida em especial no domingo e dias festivos. Trata-se de uma massa de um tipo de mistura de bolo e pão, ao qual se agrega diferentes coberturas. São muito apreciadas as cucas de queijo, banana, nata com canela. Em tempos antigos elas eram feitas com fermento, que nem sempre se utiliza hoje. Uma das mais apreciadas é a *Streuselkuchen* onde vai uma cobertura de açúcar, gordura (manteiga ou margarina) e farinha de trigo, formando pequenos grumos em cima da base.

O pão é um alimento bastante presente no cotidiano, sendo feito ainda hoje por muitas agricultoras. Faz parte do café da manhã e da noite. Em tempos antigos era feito com o milho, já que durante muito tempo a farinha de trigo era um objeto de luxo. Era comum também se fazer o pão com cará e batata-doce ralados, ao qual se acrescentava o fermento, sendo assado na folha de bananeira no fogão a lenha encontrado do lado de fora da casa e ainda hoje utilizado nas propriedades rurais pesquisadas. A farinha de milho ou fubá era levada para moer nas atafonas existentes na região, à qual nem todos os colonos tinham acesso. Isso era feito uma vez por mês. Ela era guardada em caixas de madeira próprias para isso ou em sacos bem amarrados dentro dos armários.

Os derivados do porco eram também muito consumidos. De acordo com Roseli Grossglags (agricultora), do porco se comia tudo, a banha, os pés, o rabo, as orelhas, bem como o toucinho, que era salgado e se colocava no feijão, que não se costuma comer todos os dias, mas uma vez por semana e na forma de feijoada, com carne, linguiça, etc. A banha era comum que se comesse com açúcar em cima do pão. Também se fazia uma geleia de porco, denominada *Sülze*. Se preparava ainda com o torresmo uma pasta para comer com o pão que segundo ela seus pais apreciavam muito. O torresmo era moído na máquina de moer carne e temperado com sal e cebolinha verde. Sua sogra fazia a morcela branca, feita com a carne, língua, algumas vezes pedaços de fígado, cozidos e temperados e a preta à qual se acrescenta às mesmas carnes o sangue do porco e temperos. Algumas partes do porco eram feitas defumadas, costume que ela mantém até hoje. Com os ossos da costela do porco que sobravam, torrava-se, cortava-se bem pequenininho e colocava-se no feijão.



Finalmente são também muito consumidos pelos colonos os produtos derivados do leite, como a manteiga, a nata e a ricota feita com o leite dessorado, bem como o queijo. São consumidos ainda hoje dois tipos de queijo. O “queijinho branco” ou *Weisserkäse*, feito a partir do leite dessorado e deixado maturar também chamado de *Kremmerkäse* e o *Kochkäse* – objeto de Inventário – feito a partir do “queijinho branco” maturado colocado para cozinhar na temperatura de 70 graus. Um outro tipo de queijo denominado “queijinho de mão” ou *Handkäse*, que é produzido a partir do “queijinho branco” com sal, no formato de bolinhas e secado na janela da cozinha, atualmente está desaparecendo, sendo feito por poucas agricultoras que ainda conservam o seu modo de fazer. Era também feito um queijo especial com o colostro.

O *Kochkäse* também chamado de *Stinkase* (queijo fedido) ou *Stinky* (cheiro forte), assim como tudo que diz respeito à culinária é feito tradicionalmente pelas mulheres, sendo passado seu saber-fazer de uma geração a outra. As mulheres agricultoras relataram terem aprendido com suas mães que por sua vez aprenderam com suas avós e estas com as suas bisavós. Na primeira e segunda geração das avós e bisavós, ele era feito somente para a família. Com o aumento da bacia leiteira, ele passou a ser comercializado, sendo considerado hoje como o produto que oferece o maior retorno econômico para a família.

Como já falado ele vem sendo comercializado ilegalmente, devido à sua proibição pela ANVISA, que exige a sua adequação a regras impeditivas para os colonos do ponto de vista econômico ou porque se recusam a pasteurizar o leite pelo fato de considerarem que altera o paladar e faz com que se perca as características de um produto tradicional, para o qual existe demanda. Seu consumo sempre fez parte da comida cotidiana do colono, sendo muito apreciado e difundido na região. Ele é comido no pão no café da manhã, no *früschten* (refeição feita por volta das nove horas) e à noite, sendo acompanhado de geleias e *Muss*.

Além do seu consumo no cotidiano o *Kochkäse* juntamente com o *Heringsbrot*, – que consiste em pão recheado com uma mistura de ovo e sardinha ou arenque em salmoura – não pode faltar nas festas que fazem parte dos rituais cotidianos, tanto do ciclo doméstico familiar como litúrgico, sendo considerados o “carro-chefe”. Estas festas, costumam ser realizadas em especial nos Salões, locais ainda hoje existentes nos Clubes de Caça e Tiro, nas igrejas, ou mesmo pertencentes a comerciantes.

Como pratos específicos da culinária em tempos antigos era feito o *Sauerkraut*, com repolho picado fino, salgado e fermentado, substituído mais recentemente pelo produto industrializado. O marreco recheado ou *Gefüllte ente*, servido até hoje com aipim, arroz, e não com repolho roxo e purê de maçã, como é servido em restaurantes na área urbana e veiculado pela mídia. É feita ainda hoje a famosa Sopa Preta ou *Schwartsauer* durante a “Festa do Quebra Caco” ou *Polterabend*, que acontece na sexta-feira, dia que antecede o



casamento e se começam os preparativos para o mesmo, com a matança das aves que serão recheadas e assadas no dia seguinte. Durante essa ocasião são entregues aos noivos cacos de louça velha quebrada enrolados em papel de presente, que é deixado cair na hora de se entregar. Os noivos devem juntar tudo e jogar fora. Além de servir como metáfora para a vida a dois, onde o casal que está enfrentando dificuldades, deve seguir o exemplo de “reunir sempre os cacos”, superando as situações difíceis que o casal deverá enfrentar na sua vida conjugal, acredita-se que catar os cacos traz sorte para os noivos. Roseli Grossglags (agricultora) contou que era comum também se fazer a sopa preta, com o sangue do porco, embora hoje esteja caindo em desuso. O sangue era aproveitado de diversas maneiras, uma delas eram os bolinhos temperados com cheiro verde e cebolinha comidos fritos. A *Schwartsauer* segundo Adalberto Lorenz (agricultor) costumava até recentemente ser servida nas festas da Igreja (tanto católica como protestante) que acontecem em função das comemorações dos Santos padroeiros das localidades, embora isso já não aconteça hoje por ter sido proibido pela Vigilância Sanitária.

### MUDANÇAS NA AGRICULTURA FAMILIAR DOS COLONOS

Os esforços empreendidos pela família dos agricultores na lavoura e na criação de animais foram compensados pelo crescimento agrícola, possibilitando o beneficiamento doméstico do leite, da manteiga, queijo e do porco em banha. A venda do porco em banha foi fundamental no primeiro momento da vida dos colonos principalmente porque não existia energia elétrica e o processo de conservação dos alimentos, em especial da carne de porco, se dava através da sua imersão na banha, que era guardada em latas ou defumada, costume trazido com os imigrantes. A carne de gado não se prestava a esse tipo de conservação, motivo pelo qual ela ocorria através da salga, sendo transformada em *charque*, como costuma ser feito entre agricultores brasileiros. Seu uso era restrito. Como uma forma de se consumir carne fresca, existia a prática de durante o abate do porco ou do gado, se distribuir parte da carne entre os vizinhos, que por sua vez retribuía quando faziam o mesmo. Na atualidade com a presença da energia elétrica e do *freezer* já não se faz tanto isso e as relações de reciprocidade e solidariedade, ainda que existam, se modificaram bastante, não sendo tão frequentes como eram antigamente.

A criação de suínos para a venda da banha, foi realizada na sua forma tradicional até a década de 1970. Entretanto a expansão do mercado de óleos vegetais, principalmente com a expansão da soja, traria a desvalorização comercial da banha. Com isso, as antigas raças de suínos seriam substituídas pelo porco branco, em cuja produção é priorizada a carne. O porco comum, tipo banha, era criado solto, na mangueira, sendo tratado com mandioca, milho (também em espiga) e lavagem, feita à base de batata-doce, abóbora e

restos de comida. Esse sistema de criação modificar-se-ia com as novas raças, que passariam a ser criadas em confinamento e à base de rações compradas. Antes, contam os agricultores entrevistados, o porco era preso para engordar depois do sexto mês, necessitando de mais seis meses para estar pronto para o abate. Hoje, no sistema de integração, é comercializado a partir de cinco meses de idade.<sup>23</sup>

De acordo com Roseli Grossglags, 48 anos, agricultora em tempo parcial e operária na *Karsten*, desde os 14 anos (local onde trabalhou toda sua família, incluindo seu pai, hoje aposentado e sua mãe que deixou de trabalhar com o nascimento dos filhos) seu estilo de vida é ainda hoje parecido com o da sua sogra que mora com ela e o marido – já que a residência no casamento condiciona a patrilocalidade do ultimogênito – sendo na sua visão, a diferença fundamental, o fato de ela e o marido trabalharem fora:

O nosso estilo de vida é mais ou menos parecido, é claro que a oma nunca trabalhou fora, isso é um grande diferencial assim. Eles trabalhavam na roça direto, era só na roça. Todo o sustento pra casa, pra criar os filhos, tirava-se da terra, era do leite, era das plantações, alguma coisa que conseguia vender, ou plantava pra criar animais, vender animais, ou principalmente pra consumo próprio. Antigamente não tinha essas leis ambientais rígidas como tem hoje em dia, acho que nem tinha. Daí meu sogro... porque tirava muita madeira... muita tora vendia pra serraria, aí vendia uma cabeça de gado, quando precisava de um pouquinho mais de dinheiro, tanto é que os quatro filhos botaram na escola, tiveram escolaridade também baixa, mas tiveram, e foi tudo sustentado pelo meu sogro e tudo tirado da roça. Da roça, do mato, das plantações, a principal atividade deles na época era o leite, porque eles tinham seis ou sete vacas de leite, não sei, ou tinha mais até?. A principal atividade era a venda do leite, aí quando precisava de um pouquinho mais de dinheiro, tirava toras, vendia a tora pra serraria...

A fala da Roseli Grossglags sobre a sua sogra, remete a um primeiro momento da vida dos colonos na região, quando o trabalho estava somente voltado para a subsistência da família e todos trabalhavam na lavoura. Nesse período o principal rendimento da família que forma o grupo doméstico era proveniente da venda do leite e o gado leiteiro era encontrado em todas as propriedades. O gado leiteiro assim como o bovino eram tratados com pasto e assim como as galinhas, alimentados com mandioca, batata-doce, bem como as sobras das comidas. No inverno se subia o morro e se colhia folhas de “caeté”, que hoje em dia não se corta mais porque se tem a “silagem”, que consiste no milho cortado com folhas e talos e estocado em toneis lacrados ou “silos”. Hoje é também comum que se forneça ração, farelo de

---

<sup>23</sup> Menasche 2007: 86.

trigo, farelo de algodão, arroz ou soja para o gado, além de *capim elefante* e *gramon*. Durante o inverno se planta consorciada com o milho a aveia, que também serve de alimento para o gado. O leite até algum tempo atrás era deixado pelo produtor na frente da sua casa em *bules*<sup>24</sup>, sendo pego todos os dias e transportado em carroças até o local de sua distribuição, as vendas, que redistribuíam aos inúmeros laticínios e queijarias da região. Como explica Roseli Grossglags:

É, e ali eles vendiam... vendiam esse leite e eles também... tinham um mercado... E as coisas que eles não produziam aqui na terra, na roça, eles pegavam, em vez do dinheiro todo do leite, eles pegavam parte... em gêneros alimentícios... era o sal que eles compravam, compravam as vezes açúcar, que geralmente era o açúcar mascavo, o trigo e macarrão, coisinhas assim que não tinham em casa... eles compravam nesse mercado... já aproveitava pra comprar no mercado... e o restante que seguia o valor é... eles ganhavam em dinheiro... era com isso que eles sobreviviam durante o mês.

Era uma vida de muita poupança e sacrifício, pois somente assim se conseguia estruturar de forma equilibrada a vida econômica na pequena propriedade familiar, em especial os colonos fracos que diferente do colono forte, não tinham condições de passar para os filhos o necessário<sup>24</sup>. Entretanto a maioria dos entrevistados foi unânime em afirmar que nessa época se vivia melhor, de uma maneira mais “natural”, pois não se utilizavam agrotóxicos nos alimentos e nem se dava ração para os animais, o que permitia a produção de alimentos mais saudáveis e possibilitava que se tivesse uma saúde melhor, revelando um sentimento de nostalgia do passado.

Porque naquela época não era assim como hoje que tem uns gatos pingados com gado leiteiro, na época da *oma*, quando mais nova, todo mundo na região era só isso que tinha, daí não tinha como você vender uns dois ou três litros de leite pro vizinho, ou vender um quilo de manteiga, ou meio quilo de queijo. Hoje em dia, se eu tivesse mais tempo, mais vacas leiteiras, eu poderia vender aqui aos vizinhos: queijo, manteiga, leite, *kochkäse*. Tudo poderia vender, porque quase ninguém mais tem gado leiteiro. Essa é a diferença, antigamente não tinha como você vender perto, era aquele um comprador e deu, e era esse o sustento. Também não é quem hoje que a gente vê uma bijouteria bonita na vitrine e “oh, essa eu vou comprar”, não tinha como comprar supérfluos, era o básico e pronto.

O esgotamento da terra associado ao surgimento de indústrias agro alimentares, têxteis e metalúrgicas nas proximidades da área rural onde

---

<sup>24</sup> Woortmann 1997: 50.

residiam os colonos do Vale irá modificar profundamente esse panorama, com a entrada em massa dos colonos/as na condição de operários/as nessas indústrias, transformando-os em colonos/as operários/as, fenômeno que se observa, como já ocorrendo desde a terceira geração de imigrantes, como fica evidenciado no caso da trajetória familiar da Roseli Grossglags (agricultora), cujo pai trabalhava na *Karsten* e hoje é aposentado, tendo seu avô e bisavô que veio como imigrante para a região, trabalhado somente na lavoura.

Hoje na propriedade de Roseli Grossglags (agricultora), o trabalho na lavoura está voltado somente para o autoconsumo, como um complemento da renda familiar, que é totalizada pela aposentadoria do marido, da sogra, seu trabalho na *Karsten*, seu trabalho como diarista duas vezes por semana e pela venda do gado de corte. Ela possui um filho e uma filha. A filha trabalha na indústria e juntamente com um neto vive com ela e o filho mora numa casa alugada ao lado da propriedade familiar e trabalha como metalúrgico em uma indústria situada próxima à propriedade. Seu marido que está aposentado dedica mais tempo agora à agricultura do que quando trabalhava na *Karsten*.

De acordo com ela, hoje na região, o gado leiteiro está se acabando e sendo substituído pelo gado de corte. Segundo ela, há vinte anos atrás é que começou a se deixar de ter gado leiteiro. Quando ela chegou para morar juntamente com os sogros, em 1969, na propriedade do marido, depois do seu casamento, eles vendiam leite, aí eles foram engordando e matando. Em seguida seu sogro adoeceu e daí ele não podia mais trabalhar na roça como sempre fizera e a sogra também. (Observa-se que está também ocorrendo o envelhecimento da população na área rural) Depois gradativamente, as vacas foram envelhecendo. Daí como seu marido trabalhava na *Karsten* à noite, no terceiro turno, das dez da noite às cinco da manhã, parte da manhã ele dormia até uma e meia da tarde e no período da tarde, ela e o marido trabalhavam na roça.

Sim, sim, à tarde távamos nós dois na roça. De manhã eu tava sozinha na roça e a tarde era nós dois na roça. Plantava milho, aipim, batata... meu, plantava até mais do que hoje por que hoje já tem mais facilidade de comprar bastante coisa. E assim a gente foi diminuindo as vacas leiteiras e a gente viu que dava menos serviço o gado de corte e também...

Observa-se que com a entrada dos colonos como assalariados nas indústrias, levando ao trabalho em tempo parcial na propriedade agrícola, inviabiliza-se a criação das vacas leiteiras que exigem muito trabalho e dedicação, enquanto o gado de corte é criado solto no pasto. Segundo ela esse não foi um fenômeno isolado, o gado leiteiro vem desaparecendo das propriedades rurais da região e sendo substituído pelo gado de corte, que não exige tanto trabalho e assim como a produção na sua propriedade, a maioria dos colonos também produz para consumo próprio:

Uns vinte anos atrás, por que aqui na... na região era todo mundo que tinha gado leiteiro. E hoje em dia ... são poucos... poucos que tem ... muitos ainda tem gado, mas só uma, duas ou três cabecinhas assim de corte pra consumo próprio, bem dizer... e o resto é tudo ... deixa assim solto no pasto, só pra consumo próprio. Mas gado leiteiro mesmo, só pouco ... cada vez menos, muito pouco, muito pouco.

Esse fenômeno foi também observado entre os outros colonos/as entrevistados. Este problema está trazendo também a questão do sucessor, já que os jovens estão cada vez mais voltados para um outro projeto de vida, de trabalho assalariado e/ou estudo, ainda que valorizem residir no local de moradia dos pais, próximo à propriedade familiar e mantenham um *ethos* camponês. Em conversa com alguns jovens e pais destes foi possível perceber que os jovens desejam permanecer ligado ao campo, porém em condições diversas, com melhores condições de trabalho e acesso às mídias, internet e celulares. Entretanto, segundo algumas agricultoras entrevistadas isto ocorre mais enquanto os pais estão vivos, pois quando morrem, o que seria o herdeiro preferencial - o ultimogênito - acaba por assumir a administração da propriedade familiar, ou um outro na impossibilidade dele.

### O *Kochkäse* NA VISÃO DOS PRODUTORES

Podemos apontar várias dimensões presentes na fala de produtores e agricultores sobre o *Kochkäse*. Em primeiro lugar ele é visto como um alimento fácil de preparar, “coisa prática, fácil de fazer, que todos os agricultores poderiam fazer”, na visão de Hanna Lora Dahlke (53 anos, hoje cozinheira da Festa Pomerana) “ (...) “Não tinham máquinas, coisas...”. Sua fala se reporta ao contexto da vida do colono, que como pudemos perceber, sempre exigiu muito trabalho e economia do grupo familiar doméstico, principalmente em se tratando do “colono fraco”. Nesse contexto o modo de fazer o *Kochkäse*, dado a sua simplicidade não exigia muita trabalho, mas fornecia um importante complemento na alimentação, diversificando a comida, o que explica a sua presença no cotidiano do colono. De acordo com Elisa Gebhardt “Não... faziam para a família ter outro tipo de comida em cima da mesa. A vida dos meus pais era mais difícil que a minha, então é uma vida bem dura, é, cruel...”.

O registro do *Kochkäse* como Patrimônio Cultural Imaterial é visto pela maioria dos produtores e agricultores como uma coisa positiva, importante para a comunidade, visto tratar-se de uma tradição de seus antepassados valorada por todos:

NÍVIA: E se o *kochkäse* for registrado o que vai significar pra vocês?

HANNA: Eu acho que já vai ser uma grande conquista porque é uma coisa nossa que veio com nossos antepassados e está sendo proibido por mesquinha,

perseguição. Para nós agricultores e pequenos que ainda planta alguma coisa, produtores de leite. Desde que eu me conheço de gente eu conheço o *kochkäse* nas festas. (Quais festas?) Festas de casamento, festa de aniversário, de rei rainha eu diria assim é um prato tradicional dos nossos antepassados. (Hanna Lora Dahlke, 53 anos, cozinheira da Festa Pomerana)

Quanto à visão que os colonos têm da proibição feita pela ANVISA da comercialização do *Kochkäse*, isto aparece como sendo fruto de falta de interesse por parte de políticos para com a manutenção da tradição. Sugere-se também o interesse de lobbys de grupos poderosos, como exemplificado nas falas abaixo:

LORENZ (agricultor): Tudo integrado na natureza. Hoje, aqui na nossa região pelo menos, tem sido muito grande, a Cidasc hoje ela condena muitos tipos de criação, se ela viesse aqui no estilo de criação que nós temos é capaz de ter muita coisa para acabar com a minha criação aqui que diz que não pode. Que não pode por quê? Porque o grande, a agroindústria, não serve pra ela. Então é fora do estilo da agroindústria. Nós temos o cúmulo de em Santa Catarina em cada região tem um técnico pago pelas agroindústrias para vistoriar quantas galinhas eu tenho aqui. Ele vem aqui perguntar, faz uma vistoria para ver quantas galinhas, como é que eu crio tudo, e esse relatório vai tudo para a grande agroindústria. Agora, recentemente a Cidasc começou a pegar no pé com um tipo de agricultores que tratavam lavagem para o porco. Antigamente sempre era criado na lavagem. E não querem que trate. Claro, isso não vende milho, não vende ração, não vende antibiótico, não vende nada disso. Então vai na contramão do grande empresário da agroindústria. Então isso é até uma pressão muito grande. E infelizmente, a parte governamental hoje trabalha especificamente nessa área, fortalecer o grande e acabar com o pequeno. Então nós temos que mudar isso aí.

Além do *Kochkäse* eles reclamam também da proibição de comercialização de outros produtos provenientes da agricultura familiar na região. Esse é o caso do frango caipira e do ovo de galinha que também não pode mais ser vendido, tendo sido também proibido pela Vigilância Sanitária. Aparecida e Curt Tesseman são hoje produtores de *Kochkäse* produzindo um total de 250 quilos por semana que comercializam na feira ou com particulares que os procuram, já que por não terem uma situação legal, ficam impedidos de deixarem em mercados e padarias. Eles já não produzem o leite, pois já não vivem como colonos, segundo ele falou, significando com isso que não realizam atividades ligadas à agricultura familiar. Eles pegam o queijinho branco (*Kremmerkäse*) dos colonos, que constitui a matéria prima para a confecção do *Kochkäse*, pelo qual eles pagam de R\$ 500 a R\$ 600 reais por mês, o que segundo eles permite o sustento dos colonos. Com esse queijinho eles produzem um total de 250 quilos de *Kochkäse* por semana que

comercializam. Eles questionam as proibições que estão incidindo sobre os produtos derivados da criação e agricultura dos colonos, argumentando a dificuldade para eles em subsistirem como agricultores e manterem o gado e a produção do leite. Além do queijo branco (*Kremmerkäse*) e *Kochkäse*, essa proibição se estende à galinha caipira, aos ovos de galinha caipira, às conservas produzidas na pequena propriedade familiar, à manteiga e a nata caseiras.

APARECIDA (agricultora): Aí os filhos diziam assim pra nós, Meu Deus, graças à Deus que vocês apareceram na nossa vida pra comprar o queijo branco porque se não a gente não ia ter o que fazer... daí agora... daí ontem a gente falou que a gente vai poder pegar tipo em fevereiro... porque agora para tudo e nós não temos mais espaço... Vão ter que jogar o leite fora, vão ter que jogar o queijo fora... complicado.

Segundo os produtores e agricultores a Sopa preta ou *Schwartsauer* também foi proibida de ser comercializada, por conter o sangue dos animais. Por conta disso, ela deixou de ser feita, como era tradicionalmente, nas festas da igreja. Essas festas têm a ver com o dia dos santos padroeiros das Igrejas das comunidades. De acordo com a maioria dos agricultores o *Kochkäse*, o *Kemmerkrase*, *Schwartsauer*, as conservas, bem como os produtos tradicionais derivados da agricultura dos colonos, devem ser preservados, primeiro por se constituírem em uma tradição da região de colonização apreciada pelos colonos, de outro pelo fato de se constituir em produtos que são responsáveis pelo orçamento familiar.

LORENZ (agricultor): Isso é uma das tradições que o pessoal tem também, de fazer a cabidela. Aqui na nossa região também, nas festas de igreja, não tem uma festa de igreja que não tenha cabidela. Sábados à noite a cabidela é tradicional. Isso a gente está tendo também um sério problema porque eles dizem que não pode fazer sopa de sangue. Sopa de sangue é cultura, é a nossa tradição. Então isso não foi feita há dez anos atrás. Não. Isso vem de cem anos atrás ou mais. Cem anos é coisa que a gente sabe através dos avós, pessoas que falam, desde de criança que a gente já tem consumo. Então é costume que a gente tem. Na comunidade a data da inauguração é festejada, então cada comunidade, cada igreja evangélica, católica, tem as datas de festa. Então nessas datas de festa, sábado à noite, é feita a cabidela.

Existe ainda um grande questionamento por parte dos agricultores e das agricultoras sobre o fundamento da proibição do *Kochkäse* e sua exigência de pasteurização. O argumento utilizado por eles leva em conta o tempo de existência do seu consumo na região e o fato de nunca ter se constatado qualquer problema de saúde por quem o consome. Somente uma das agri-



cultoras que tem uma agroindústria do *Kochkäse* legalizada e pasteuriza o leite, me falou que achava que a pasteurização livrava o leite de bactérias e que ela preferia o seu paladar. Os demais colonos além de questionarem o argumento da contaminação do leite, consideram que a pasteurização altera o paladar e afirmam que seus clientes também não apreciam.

ELISA (agricultora): Bem pouco, como já disse a vigilância sanitária quer proibir tudo? Então eles acham que da bacia da madeira vem os fungos, vê então, os antigos estariam tudo morto (risos), sempre digo que essas bacias que mostrei lá de madeira essas eram lavadas e escaldadas e botadas no sol para secar, não é como eles acham que é feito, é feito assim neste ponto os antigos eram mais caprichados que nós hoje em dia na realidade, lavo tudo e boto para secar mais, esse negócio de eles achar que os fungos vêm de lá...

LORENZ (agricultor): Não é viável. Aí tem aquela questão, se isso tudo matasse, nós nem estávamos aqui para contar a história.

LEDY (agricultora): É verdade. Ia estar tudo morto.

Para Alberto Lorenz, as proibições trazem além de tudo prejuízo no que diz respeito à presença dos jovens na área rural. De fato os jovens vêm participando da produção do *Kochkäse* e em alguns casos são parceiros dos pais nas pequenas agro indústrias voltadas para os produtos tradicionais, tendo até notas fiscais próprias. Esse aspecto é importante pois está contribuindo para fixar o jovem na área rural, já que muitos estão migrando para a cidade como assalariados, ainda que uma maioria permaneça morando com a família e trabalhando na propriedade de maneira parcial. As reclamações como se estendem à ausência de uma política mais efetiva voltada para os agricultores, em especial para os jovens.

LORENZ (agricultor): Então não tem nada para a juventude rural, promover encontros entre eles, fazer uma transferência de experiências e isso não existe, então isso falta. Isso são ações que tem que voltar o mais rápido possível pra gente, porque nós não vamos conseguir viver simplesmente pro jovem assim vai pro campo que lá é bom. Não. Isso não vai. Aqui no nosso município de Indaial a gente, de todos os agricultores que nós temos ainda, não tem dez por cento de jovens. É preocupante.

Aparecida e seu marido consideram ainda os aspectos benéficos do *Kochkäse* para a saúde, pelo fato do queijo não possuir gordura, já que ele é feito com o leite desnatado.

As proibições realizadas pela ANVISA estão ocasionando segundo os produtores o desaparecimento da bacia leiteira, já que os colonos ficam impossibilitados de manterem o gado e sua produção, por isso vendem e passam a plantar pinus e eucalipto. Observamos uma grande quantidade



de plantações deste tipo na região e inclusive o deslizamento de terras nas áreas plantadas, por ocasião de chuvas e geadas. Parece estar se criando ou acentuando com isso um problema ambiental. Segundo o ex colono Curt Tesseman, a região que já foi uma das maiores produtoras de leite está deixando de ser. De fato a região do Vale do Itajaí, tinha uma produção importante de leite que vem diminuindo desde a saída dos colonos para o trabalho na indústria, na medida em que como colonos ou colonas operários fica difícil manter a produção leiteira, já que este é um dos trabalhos que exige mais na propriedade familiar. Com as restrições à venda dos produtos tradicionais e do *Kochkäse* essa situação tende a se complicar.

Para aquelas que não comercializam mas produzem para a família, o *Kochkäse* é visto como um complemento da alimentação, que além de diversificar a comida, permite fazer economia na renda familiar. Elisa Gebhardt, viúva e agricultora, que realiza todo a cadeia produtiva do modo de fazer o *Kochkäse*, ordenhando ela mesma a vaca, considera esses aspectos:

ELISA (agricultura): É, na renda da família porque aí eles não precisam comprar o queijo prato ou mussarela, acho que é caro, já vai dez litros de leite, a gente paga 15, 16 reais no queijo, quem pega o queijo *kochkäse* a gente tem pra renda. Pra nós, pra mim, eu ganho só uma pensão do meu marido então vai fazer falta este 15 reais, também gosto muito de comer este queijo. Não gosto dos feitos em fábrica. (Porque?) Porque transmite muito colesterol, muito rápido, primeiro eles usam coalhado para processar então é rapidamente processado, vai mais um produto para conservar, tudo isto tem química.

Para ela assim como a maioria dos colonos e colonas entrevistados, o fato de ser considerado um produto “natural” ou artesanal, não industrial, livre de produtos químicos, é um fator importante para se preferir o seu consumo ao do produto industrializado, que não se sabe o que ele contém.

Assim como as maneiras de fazer, as maneiras de comer o *Kochkäse* são muito variadas, como mostram as falas a seguir de produtores e agricultores:

INGRID (agricultora): Pode cortar e comer ele assim, colocar um pouquinho de sal em cima e comer assim. Pode pegar ele, esmagar com o garfo e colocar umas colheres de nata junto. Mistura que ele fica muito gostoso junto com melado. É, mas colocando o melado depois em cima do queijo. Entendes? Ele fica muito gostoso com geleia, mus, qualquer coisa. Esmaga ele e coloca a nata, aí mistura com um pouquinho de sal de novo e pode comer. Era muito comido, muito, muito, muito.

CURT (agricultor): É eu, cada um tem um gosto, eu gosto de comer pão com melado e sardinha. Tu já viu uma coisa dessa? Sardinha, mas aquela... não essa sardinha pequena, aquela sardinha em lata grande em sal.

A partir da discussão que vem sendo realizada através da análise do conteúdo da fala dos produtores e agricultores é possível identificar a situação a que estão submetidos os colonos do Vale do Itajaí, em relação às restrições que vem sendo feitas pela ANVISA. Estas restrições passam pela exigência da legislação dos serviços de inspeção sanitária, que está obrigando os agricultores a incorporarem processos, técnicas, equipamentos e insumos desenvolvidos para a produção industrial, que são inadequados para a realidade cultural e econômica dos agricultores. Essas transformações estão gerando conflitos e contradições para os agricultores, que vêm como saída para a situação de crise da agricultura que estão vivendo, a venda de seus produtos tradicionais, a fim de fazer face à essa situação. Além de inviabilizar a venda desses produtos, em especial do *Kochkäse*, essas exigências acabam por colocá-los na ilegalidade, pois necessitam desse comércio para sobreviverem. Se a saída está na venda dos produtos tradicionais, as exigências acabam inviabilizando essa possibilidade, uma vez que como no caso do *Kochkäse*, com a exigência de pasteurização do leite, ele deixa de ser um produto tradicional artesanal, passando a não ser mais reconhecido por parte dos consumidores como tal. Sendo assim, o produto colonial tradicional portador de uma identidade de pertencimento a uma dada cultura e tradição valorada pelos agricultores e agricultoras passa a não ser mais reconhecido como tal, inviabilizando-se o seu comércio ao longo do tempo. Trata-se da imposição dos valores do mundo industrial sobre os do mundo doméstico - neste caso os produtos coloniais, passam a estarem submetidos a uma descaracterização, fazendo com que aos poucos desapareçam essas tradições, ainda que exista na fala dos produtores e agricultores uma resistência a essa descaracterização.

Ao longo da discussão que vem sendo feita podemos observar que no trabalho na propriedade familiar, o homem detém o saber da agricultura enquanto a mulher detém o saber que lhes permite transformar os produtos da agricultura de alimento (natureza) em comida (cultura), através de um saber-fazer, passado de mãe a filha (ou a nora), a cada geração. Podemos pensar a existência desse saber como um conhecimento tradicional, que informa e organiza a agricultura e a produção de alimentos na propriedade familiar. A relação com a terra, o manejo dos animais e a produção dos alimentos, indicam que há no conhecimento tradicional das práticas adotadas pelos agricultores, um sistema onde as várias dimensões da vida e do trabalho estão articuladas. Nesse sistema, há dependência entre insumos e matéria-prima, estando as etapas de produção integradas. Sendo assim o *Kochkäse* enquanto parte do sistema alimentar que se desenvolve acoplado ao sistema agrícola na propriedade familiar, é ele mesmo um conhecimento tradicional - um saber-fazer. Esse saber-fazer se encontra vinculado a um modo de vida, onde a terra, a família, o trabalho e a comida são categorias nucleantes que se encontram interconetadas, definindo a maneira de ser e a identidade dos colonos.

Esse conhecimento pode ser considerado como<sup>25</sup> um conhecimento diferente do tipo formal e autorizado, sendo transmissível em contextos de sua aplicação prática. Ao contrário do conhecimento formal, esse conhecimento está baseado em um sentimento, consistindo em habilidades, sensibilidades e orientações desenvolvidas através de longa experiência de condução da própria vida num ambiente particular. Uma das suas características principais é a relação que ele mantém com um habitat e um território, que nesse caso se constitui como um território de parentesco.

Esse modo de vida, de trabalho, de cuidado com os animais e com a terra permite ver que a modernização da agricultura na região estudada não foi muito intensa, as culturas agrícolas e alimentares e as relações locais não foram totalmente extintas, de modo que estratégias para o desenvolvimento rural tornam-se possíveis nesse caso, sugerindo a importância do reconhecimento, valorização e legitimação de práticas e modos de produção já existentes, de maneira diferente daqueles casos onde estas relações já se erodiram, como em alguns países da Europa, onde se torna necessário um movimento de reconexão dessas relações, caso se pretenda pensar na retomada desses conhecimentos tendo em vista o desenvolvimento rural.<sup>26</sup> Podemos pensar ser este o caso da agricultura familiar que vem sendo desenvolvida pelos colonos no Vale do Itajaí. No que se refere à produção de alimentos, essas características apontam para a importância da valorização de origem dos alimentos' perspectiva que emerge vinculada a contextos em que conhecimentos locais estão conservados.<sup>27</sup>

A relação entre agricultura, produção de alimentos e práticas e conhecimentos tradicionais pode ser ainda analisada tomando-se o caso do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, no estado do Amazonas, região amazônica, registrado em 2010, como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).<sup>28</sup> O registro deste bem imaterial, ancorado no cultivo da mandioca brava (*Manihot esculenta*), relaciona-se aos saberes de 22 povos indígenas localizados ao longo do Rio Negro. Neste caso, o que é particularmente interessante aprender é que

[a] solicitação de registro se refere à forma particular, e tradicional, de praticar a agricultura desenvolvida na região do Rio Negro. É entendida aqui como um conjunto de campo de expressões de saberes diferenciados que tratam do manejo do espaço, do manejo das plantas cultivadas, da cultura material associada e das

<sup>25</sup> Ingold (apud Prado) 2000: 25.

<sup>26</sup> Fontes (apud Cruz & Menasche) 2012: 14.

<sup>27</sup> Fontes (apud Cruz & Menasche) 2012: 14.

<sup>28</sup> Para maiores informações sobre o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro acessar <<http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/indexE.jsf#>>.

formas de alimentar-se decorrentes. A expressão sistema utilizada no título [do dossiê, documento para a solicitação de registro], evidencia a interdependência desses domínios de formas de fazer. Trata-se de registrar uma diversidade de processos que envolvem várias escalas ecológicas, biológicas, socioculturais e temporais, que atravessam domínios da vida material, social e econômica, que têm funções simbólicas e produtivas, que repousa sobre ecossistemas, plantas, conceitos e saberes, normas sociais e que suprem necessidades biológicas.<sup>29</sup>

Ainda que se trate de um contexto diferente daquele encontrado no Vale do Itajaí, a perspectiva adotada na pesquisa se pautou por essa orientação, buscando integrar as diferentes dimensões contidas no objeto de estudo, numa abordagem em “termos de sistema agrícola focando mais sobre processos do que sobre produtos” [...] uma vez que “o ‘imaterial’ não consiste em objetos mas sim na virtualidade de objetos, sua concepção, seu plano, o saber sobre eles. Conservar virtualidades, ou seja, o imaterial, é conservar processos.”<sup>30</sup> Com base nessa visão identificamos que o *kochkäse* faz parte de um sistema mais abrangente onde coexistem práticas tradicionais ligadas ao sistema de cultivo e ao sistema alimentar do grupo, que por sua vez se encontra ligado à identidade, sociabilidade e modo de vida do grupo. Outro ponto que pode ser identificado diz respeito à necessidade de identificar instrumentos legais para a proteção de sistemas tradicionais, que permitam ao mesmo tempo, a valorização e o reconhecimento do papel dos agricultores responsáveis por reproduzir conhecimentos e práticas que dão sentido a esse sistema. O reconhecimento, valorização e legitimação de formas tradicionais de conhecimento e de práticas e modos de produção já existentes dizem respeito também a estratégias para o desenvolvimento rural. Essas perspectivas, ainda que fundamentadas em diferentes contextos e abordagens teóricas, estão em harmonia quanto à necessidade e relevância de valorização e proteção de formas de conhecimento tradicional, especialmente no que diz respeito aos espaços rurais, evidenciando, assim, a centralidade da preservação desses conhecimentos e, em decorrência, dos produtos - como é o caso dos alimentos tradicionais gerados nos espaços rurais.<sup>31</sup> A perspectiva da reconexão e a valorização de redes alternativas que reconectem o alimento com a sua origem e a natureza numa perspectiva do desenvolvimento local, tem sido realizado de várias maneiras, mas a perspectiva que se apresenta mais interessante é aquela voltada para a agricultura. Nessa perspectiva não somente o conhecimento e modo de fazer do *Kochkäse*, deve ser objeto de proteção, mas todo o conhecimento produzido por esse tipo de agricultura,

---

<sup>29</sup> Emperaire 2010: 9.

<sup>30</sup> Emperaire et al. (apud Cunha) 2008: 4.

<sup>31</sup> Fontes (apud Cruz e Menasche) 2012: 16.

incluindo todos os alimentos tradicionais gerados nesse sistema. Com isto se estaria contribuindo também para a preservação da agrobiodiversidade, ou diversidade dos sistemas agrícolas e às espécies a ele associadas.<sup>32</sup>

O resultado do Inventário apontou a importância do *Kochkãse* para a identidade das famílias agricultoras, encontrando-se o seu saber e modo de fazer imbrincado em seu modo de vida, uma vez que o modelo da agricultura aqui desenvolvido guarda características daquelas trazidas das regiões de origem, onde o gado leiteiro e seus derivados, tais como a nata, a manteiga, a ricota, o queijo, possuem um papel fundamental no seu sistema alimentar. A região possuía até a década de 1950, uma bacia leiteira muito importante, que deu origem à criação de inúmeras queijarias na região. Com a fragmentação e o esgotamento da terra, já a partir da segunda geração e o surgimento de inúmeras indústrias nas proximidades da área rural, ocorre o ingresso em massa dos agricultores familiares, o que se de um lado permite uma saída para a situação dos colonos através do seu assalariamento, por outro, ao transformar o colono em colono-operário, leva a que estes passem a trabalhar na agricultura em período parcial. Isso faz com que paralelamente ao envelhecimento da população, ocorra a diminuição do tempo disponível para a agricultura, levando o trabalhador a trabalhar mais para a autossubsistência, e diminuir progressivamente a sua produção leiteira, que aos poucos foi perdendo sua expressão na região. Nesse contexto o *Kochkãse* além da sua importância para a identidade e o modo de vida dos agricultores tem se apresentado como a fonte mais importante de renda, permitindo ainda que se mantenha o gado leiteiro, que na visão dos agricultores já teria se acabado se não fosse pela produção e venda do *Kochkãse*.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bourdieu, P. (1989), *O Poder Simbólico*, DIFEL, Rio de Janeiro.
- Cruz, F. da & Menasche, R. (2012) *Modos de vida, alimentos tradicionais e patrimônios culturais: uma reflexão a partir do queijo serrano*. I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais. UFS - 21 a 23 de maio.
- Dorigon, C. e Renk, A. (2015), *Técnicas e métodos tradicionais de processamento de produtos coloniais: de "miudezas de colonos pobres" aos mercados de qualidade diferenciada*. Captado em <http://www.alasru.org/wp-content/uploads/2011/07/GT4-Clovis-Dorigon.pdf>.
- Emperaire, L. (2010), *O sistema agrícola tradicional do Rio Negro. Dossiê de Registros*. Brasília.
- Emperaire, L. Velthem. L. von, Oliveira, A. G. de (2008), *Patrimônio cultural imaterial e sistema agrícola: o manejo da diversidade agrícola no médio Rio Negro (AM)*,

---

<sup>32</sup> Santilli 2009: 94.

comunicação apresentada à 26ª Reunião Brasileira de antropologia, ABA, 01-04/06, Porto Seguro (BA).

- Fonseca, M. C. L. (2003), “Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural”, in R. Abreu e M. Chagas, (coord.), *Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos*, Editora DP&A, Rio de Janeiro, 56-80.
- Maciel, M. E. (1996), “Churrasco à gaúcha”, *Horizontes Antropológicos: Comida*, 4: 34-48.
- Menasche, R. e Schmitz, L.C. (2007), “Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha”, in R. Menasche (coord.), *A Agricultura familiar à mesa*. Editora da UFRGS, Porto Alegre, 77-98.
- Prado, R.M. (2012), “Viagem pelo conceito de populações tradicionais, com aspas” in C. A. Steil e I. C. de M. Carvalho (coord.), *Cultura, percepção e ambiente: Diálogos com Tim Ingold*, Editora Terceiro Nome, São Paulo.
- Santilli, J. (2009), *Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores*, Peirópolis, São Paulo.
- Seyferth, G. (1999), “A Colonização Alemã no Brasil”, in B. Fausto (coord.). *Fazer a América*, Editora da Universidade de São Paulo, São Paulo, 273-313.
- Seyferth, G. (1993), “Identidade camponesa e identidade étnica”, *Anuário antropológico* 91: 31-63.
- Silva, M. C. G. da. (2007), “O Impacto da Imigração Europeia sobre a produção de Alimento e a Culinária do Médio Vale do Itajaí”, in M. F. Lima Filho, J. F. Beltrão, C. Eckert (coord.), *Antropologia e Patrimônio Cultural: Diálogos e Desafios Contemporâneos*, Editora Nova Letra, Blumenau. 101-131.
- Woortmann, E. e Woortmann, K. (1997), *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Editora Universidade de Brasília, Brasília.
- Woortmann, E. (1995), *Herdeiros, Parentes e compadres: colonos do Sul e sitiante do Nordeste*. Ed. Universidade de Brasília, Brasília; Hucitec, São Paulo.

(Página deixada propositadamente em branco)

**LE PAIN BOUILLI (*PO BULI*) DES MONTAGNARDS ALPINS.  
TECHNIQUES ET TRADITIONS À VILLAR-D'ARÈNE/FRANCE  
Boiled bread (*po buli*) of the alpine mountaineers.  
Techniques and traditions at Villar-d'Arène/France**

CHRISTINE ESCALLIER

Universidade da Madeira, Faculdade de Artes e Humanidades  
CRIA-Centre em Rede de Investigação em Antropologia  
chrisec@uma.pt

**RÉSUMÉ:** Les hivers enneigés isolent les villages alpins du reste du monde durant des mois. Ainsi, une fois par an, des villageois se réunissent au four communal et fabriquent le traditionnel pain de seigle - *po* - dont l'originalité vient de sa pâte travaillée avec de l'eau bouillante - *buli* - qui maintient stable le produit durant douze mois. Au cours des trois jours et trois nuits durant lesquels se déroule l'événement relaté ici<sup>1</sup>, Villar-d'Arène s'anime. Tandis que les hommes pétrissent et cuisent le pain, les femmes préparent des mets festifs dans leur cuisine qui seront consommés en partage. Rituels collectifs et jeux accompagnent l'occasion. La jeunesse, en bande infernale, fait le charivari jusqu'à l'aube.

A l'origine d'une étude ethnographique réalisée durant une année, cet article a pour objet de décrire la préparation ritualisée du pain de seigle bouilli, produit endogène des terres montagnardes, encourageant le partage, la transmission des savoirs ancestraux ainsi que la préservation d'un patrimoine immatériel (techniques, rites), pilier de l'identité culturelle régionale.

Mot-clef : Pain noir, pain bouilli, *po buli*, Villar-d'Arène, France

**ABSTRACT:** Snowy winters isolate the Alpine villages from the rest of the world for months.

The villagers at Villar-d'Arène, French Alps, adapt to difficulties in supply when roads are impassable, preventing the passage of traditional peddlers. This self-sufficiency requires a regulation of goods produced and consumed.

---

<sup>1</sup> Durant une année, j'ai parcouru les villages et hameaux de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur pour inventorier 186 recettes traditionnelles oubliées. Cette étude avait 3 objectifs: 1) Conserver la mémoire des traditions culinaires, ses techniques et ses rites associés aux saisons et aux événements socio-culturels. 2) Aider la région à réintroduire des produits locaux disparus comme certaines prunes ou pommes. 3) Permettre le développement du tourisme à partir de son patrimoine local (produits d'agriculture). Outre les communes et restaurants locaux qui ont collaboré pour recréer des recettes anciennes et les mettre sur leurs cartes, les écoles hôtelières ainsi que la Mission du Patrimoine Ethnologique/Ministère de la Culture/France ont été des partenaires engagés auprès du CETTAL-Centre d'Etude des Techniques Traditionnelles Alimentaires pour lequel j'ai été chargée de mission.



Thus, once a year, villagers gather at the communal oven and produce the traditional rye bread - *po* - whose originality comes from its dough worked with boiling water - *buli* - which keeps the product stable for twelve months.

Over the three days and three nights during which the aforementioned event<sup>1</sup> runs, Villar-d'Arène comes alive. While men knead and bake bread, women prepare festive dishes in their kitchen, which will be jointly consumed. Collective rituals and games accompany the occasion. Youth in informal band made the *charivari* until dawn.

Drawing originally on an ethnographic study carried out during a year, this article is intended to describe the preparation ritual of boiled rye bread, endogenous product of a mountain land, encouraging the sharing, the transmission of ancestral knowledge as well the preservation of an intangible heritage (techniques, rites), pillar of regional cultural identity.

KEYWORDS: Black bread, boiled bread, *po buli*, Villar-d'Arène, France

Dans les communautés alpines, l'alimentation est traditionnellement basée sur la production familiale et par la nécessité de recourir à des sources d'approvisionnement extérieures pour quelques denrées alimentaires comme la semoule de maïs (Tinée, Vésubie...), les châtaignes, l'huile, le riz, les pâtes alimentaires (mais seulement depuis un temps relativement récent), et encore le vin, le sucre et le café, consommation de masse dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, produits généralement colportés.

Les hivers enneigés cependant isolent les villages alpins du reste du monde durant des mois. Les habitants de Villar-d'Arène, région française des Hautes-Alpes, se sont adaptés aux difficultés d'approvisionnement quand les routes et le col du Lautaret (2058 m) devenaient impraticables, empêchant le passage des traditionnels vendeurs ambulants qui transportaient, de par les villes et les villages, leurs marchandises. Cette autarcie a longtemps imposé une régulation des biens produits et consommés et l'autosuffisance était devenue la règle.

Durant des générations, les familles s'imposaient une sévère politique d'autolimitation de la consommation des aliments produits tels que la viande, les œufs et le lait, orientant la consommation domestique de ce dernier sur ses dérivés comme le babeurre ou le petit-lait du fromage recyclé. On pouvait d'ailleurs vendre une certaine quantité de beurre ou de fromage et par là réduire le déficit du budget familial.

La limitation de la consommation était encore plus rigide en période hivernale. L'année était divisée en deux phases, une courte phase de production (coïncidant avec les mois d'été) et une longue phase de consommation. Cependant et malgré cette autolimitation, l'alimentation hivernale ne différait pas fondamentalement de l'estivale. Les variations saisonnières étaient minimales : un peu de légumes (choux, oignons, poireaux, navets, courges)

durant l'été et l'automne, quelques rares fruits des sous-bois au cours des mois les plus chauds.

L'alimentation type d'une famille modeste était la même durant toute l'année: pain, bouillie de céréales, soupe de farines et de légumes, pâtes, pommes de terre et fromage dans certaines régions.

La cuisine des jours de fête n'utilisait pas d'autres aliments. Elle se distinguait toutefois - au moins à l'occasion de fêtes importantes - par une grande consommation de beurre et de crème, une plus limitée de viande et par l'utilisation de produits d'acquisition (morue, sardines, anchois, jambon, saucisson). La polenta, précisément parce que cuisinée avec de la semoule de maïs importée, pouvait être, pour les plus pauvres, un plat de grandes occasions. Le point sur lequel tous les témoignages s'accordent est la très grande quantité de pommes de terre consommées par toutes les familles, aussi bien les plus aisées que les plus miséreuses. Le rôle alimentaire dévolu au tubercule est exprimé dans un proverbe familier: "La pomme de terre est le pain du pauvre et le plat de résistance du riche." Si l'on considère que la pomme de terre a été introduite dans les vallées seulement vers 1750, et à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle pour les plus reculées, on peut en conclure qu'auparavant les céréales et les dérivés du lait étaient pour ces populations alpines la base fondamentale de leur alimentation. Les aliments les plus évolués, produits, étaient le fromage et le pain qui avaient en outre l'avantage de se conserver longtemps, permettant aux familles de programmer leur alimentation sur un laps de temps assez grand.

On comprend alors quelle importance ont les règles qui président à la production, la panification et la consommation de cet aliment vitale, bien étayée par les prescriptions magico-religieuses qui s'y attachent. Présent sur la table de tous les jours, le pain, souvent couplé au fromage, accompagne les paysans et montagnards aux champs, les bergers en alpage, les chasseurs à l'affût, les vendangeurs aux vignes et les saisonniers qui descendent en Provence au début de l'automne. Ne dit-on pas qu'avec le pain et le fromage on peut aller jusqu'à Rome !

Comme le porc et la pomme de terre, le pain est la clé de la sécurité alimentaire. Il faut doser sa consommation avec prudence. Il ne doit pas être gaspillé surtout lorsque le pain vient d'être fait et sorti chaud du four, pouvant encourager une consommation excessive comme le souligne le prudent dicton "Qui mange le pain à peine sorti du four et le fromage frais s'appauvrit."

La pratique de la panification annuelle est commune à plusieurs villages des Hautes-Alpes. À la limite de l'Isère et de la frontière italienne, les deux derniers villages, La Grave (1.526 m) et Villar-d'Arène (1.650 m), distants de 3 km, perpétuent la tradition du pain annuel affirmant que cette pratique originale serait purement locale et ne serait connue d'ailleurs. Appelé pain

noir à La Grave ou *po buli*<sup>2</sup> à Villar-d'Arène, le plus ancien document faisant référence au pain de seigle bouilli du canton remonte à 1428. L'historien dauphinois Aymar du Rivail<sup>3</sup> atteste en avoir mangé en passant par La Grave pour se rendre en Italie au début du XVI<sup>e</sup> siècle. Ce *po buli*, fait uniquement de seigle et d'eau bouillante, se conserve toute l'année dans les caves et les greniers. Très ferme, en masse de 4 à 5 kg, il cuit 7 heures ce qui lui donne une croûte et une mie semblables à celles du pain d'épice.

La production doit alors suffire pour l'année entière. Le choix des derniers mois de l'année pour la panification n'est pas le fruit du hasard. Une fois que la moisson très tardive du seigle est terminée (courant août), les dernières gerbes sont stockées dans les granges. Le grain est moulu. Selon les régions, la panification annuelle commence en novembre, occupant parfois tout le mois de décembre et s'achève en janvier. Mais à la Saint-Antoine le four doit être éteint ; et en ce jour du 17 janvier, les Faranchins font l'offrande du pain et du sel à l'église du village. L'année agraire est alors considérée comme terminée. Il est dès lors possible de regarder avec sérénité et sécurité l'année qui commence.

Cette pratique s'est perpétuée jusque dans les années 1970 ; puis s'est interrompue quelques temps. Les modes de vie évoluent. L'autosuffisance n'est plus vitale. Les jeunes quittent la montagne pour la vallée... et le four délabré, difficile à chauffer, nécessite une restauration. C'est à l'initiative de ses habitants<sup>4</sup> que le four a été remis en marche quelques années plus tard. Il s'agissait alors de se souvenir des gestes anciens, de conserver une mémoire, un patrimoine, une identité. Bien entendu, il y a bien moins de fournées qu'autrefois. Au XIX<sup>e</sup> siècle, on en comptait une quinzaine. Et pendant ces six jours et six nuits que restait allumée la lampe du four communal, Villar-d'Arène (fig.1) vivait alors le plus long jour de l'année. Depuis, 3 jours et 3 nuits suffisent à cuire les 4 ou 5 fournées annuelles. L'événement regroupe les habitants de chaque commune avoisinante pour partager ce moment de travail et de liesse collectifs. À présent il fait revenir pour quelques jours au pays les natifs partis travailler dans les vallées et attire

---

<sup>2</sup> Le pain est également appelé tourte au Villar et dans d'autres régions de France. D'origine antique, on le trouve déjà dans le Vulgate et il fait référence à la rondeur du pain (Desportes 1987).

<sup>3</sup> Rivail 1844. Né en Isère (vers 1491-1558), il publia une Histoire des Allobroges composée de 9 volumes où il y relate, notamment, l'histoire du Dauphiné, de la Savoie et de la Provence au XVI<sup>e</sup> siècle.

<sup>4</sup> Plus particulièrement à celle de Jean-Marie Clot (fig.26), revenu dans son village natal à l'heure de la retraite et de Alain Bignon qui avait acquis une vieille bâtisse, devenue plus tard le gîte de La Brèche-une association de rénovation et d'animation du four de Villar-d'Arène a été créée en 1990 afin de restaurer le four et relancer cette tradition séculaire.

de plus en plus de touristes. Chaque troisième samedi de novembre, le Villar se prépare à faire et à fêter le pain noir. C'est dans cette commune que j'ai assisté à cette activité ancestrale.



Fig. 1 - Villar-d'Arène dit le Villar

Le pain est fabriqué et cuit dans le four communal (fig.2). C'est une maisonnette aux maçonneries faites en pierre avec du mortier à la chaux, située au centre du village près d'une fontaine. Par un système de dérivation des eaux, celle-ci alimente directement le fournil en eau.



Fig. 2 - Le four communal

Deux salles divisent le rez-de-chaussée : le fournil dit *les enfers*, et la salle de pétrissage *les arches* (fig.3), de l'ancien nom donné aux grands coffres qui servent au pétrissage et aujourd'hui appelé *maio* ou *maie*. Les *enfers* et les *arches* communiquent par une porte et un portillon-*pourtissou*. De l'extérieur, une échelle de bois permet d'accéder au *paradis* (fig.4), grenier sous un toit à deux pentes, couvert d'ardoises du pays où sont entreposés les pains au sortir du four.

Le grand four (fig.3/1) est utilisé pour la cuisson du pain bouilli. Le diamètre de la sole ovoïde en grès tendre (appelé ici *molasse*) est de 3,80 m et 4,40 m, et la hauteur sous clé de 1,30 m. La sole est une pierre réfractaire chauffée qui fait exploser littéralement la pâte. La gueule du four était anciennement fermée par une lauze, plaque en ardoise de schiste argileux. Aujourd'hui, c'est une plaque de métal au-dessus de laquelle on peut déchiffrer une inscription - 1882 - datant ainsi la construction du four banal<sup>5</sup>. A droite, en légère avancée, le petit four (fig.3/2) qui sert généralement une fois par mois pour la cuisson du pain de ménage. Sous sa gueule, une cavité sommaire permet d'y jeter les braises lors du nettoyage des deux fours. Dans un renforcement mural deux énormes *pérores*, chaudrons en fonte (fig.3/3 et fig.5) de 250 et 300 litres chacun, sont suspendus au plafond par un système de crémaillère. Ils chauffent l'eau tirée de la fontaine qui sert à la préparation du levain. Donnant sur la ruelle, une petite fenêtre éclaire faiblement les enfers (fig.3/6).

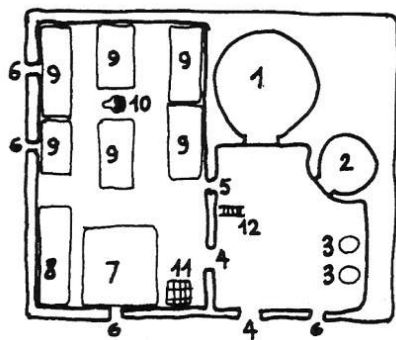


Fig. 3 - Rez-de-chaussée

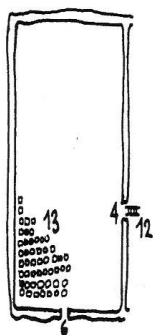


Fig. 4 - Grenier

Enfers	Arches	Paradis
1. Grand four	7. Table à pétrir	13. Pains
2. Petit four	8. Étagères	
3. Chaudrons	9. Pétrins	
4. Portes	10. Poèles	
5. Portillon	11. Palette	
6. Fenêtres	12. Echelles	

D'environ 35 m<sup>2</sup>, la salle des *arches* est une pièce meublée tout en bois de mélèze. A gauche, une palette (fig.3/11) reçoit le nombre de sacs de farine

<sup>5</sup> On appelle ce four villageois, un four banal, lointaine référence au droit du Moyen Âge, "ban" signifiant "astreinte". Le four banal était celui que le Seigneur avait fait construire et qui était obligatoire. On ne pouvait cuire son pain ailleurs.

nécessaire à chacune des fournées de pain qui vont se succéder. Une large table - *turneùro* (fig.3/7) sur laquelle on façonne la pâte, est accolée à l'une des trois fenêtres du local. En angle, une haute étagère-*turlù* (fig.3/8), à trois panneaux horizontaux, accueille les pains et les préparations culinaires crues ou cuites. Six pétrins massifs (fig.3/9), de forme trapézoïdale évasée vers le haut, sont surmontés d'une barre de bois longitudinale, armature servant à tendre, au dessus de la pâte, une toile de lin tissée dans le canton. Celle-ci tient au chaud le levain et aide à la fermentation. Un poêle (fig.3/10), placé au centre des pétrins, maintient la température constante de la pièce. Deux autres fenêtres, condamnées, comme la première, éclairent faiblement le fond de la pièce. Au plafond, une ampoule électrique pend au bout d'un fil. Allumée en permanence, elle diffuse une pauvre clarté.

**Vendredi**, dès 7 heures, on effectue une première chauffe du four avec des fagots de bois de mélèze, de saule, d'érable et de frêne. Il faut 16 heures pour ôter l'humidité et habituer peu à peu les pierres à la chaleur. Forcer le feu les ferait éclater. Les arches sont chauffées à 30° et maintenues à cette température. En début de saison les pétrins ont été soigneusement lavés. Les portes du fournil sont tenues fermées.

A côté, on allume le feu sous les chaudrons remplis d'eau avec des fagots de bois anciennement mélangés à du fumier de mouton dit *blette*<sup>6</sup>. Il faut attendre environ 2 heures pour que l'eau commence à frémir. Le feu meurt mais les braises sont très ardentes et maintiennent la température.



Fig. 5 - Chaudrons

<sup>6</sup> Découpées en carré, dans les étables l'hiver, les *blettes* sont longuement mises à sécher. Autrefois, elles pouvaient être l'unique combustible dans une région.



**Samedi, peu après minuit, c'est l'heure de préparer le levain.** Les hommes arrivent les uns après les autres et se préparent. La chaleur élevée oblige les hommes à se dévêtir pour rester en maillot de corps ou torse nu. On ne manque pas de trinquer au beaujolais primeur pour se donner du "cœur au ventre". Deux hommes assurent le transfert de l'eau bouillante du fournil aux *arches*. A l'aide d'une louche, l'un prend avec précaution l'eau fumante qu'il verse dans un seau de bois cerclé de métal que tient l'autre. Ce dernier traverse alors la pièce, pénètre dans la salle des pétrins en hurlant "Chaud !", et se glisse entre les femmes, les enfants et les curieux avec souplesse. Tous s'écartent prestement à la vue du seau fumant. Sans perdre une goutte, l'homme rejoint les deux pétrisseurs (fig.6). Dès qu'il atteint le pétrin, la foule se referme sur lui. Pendant un instant, un mur de dos se dresse, cachant le spectacle aux plus petits d'entre eux. Les enfants tentent de forcer le passage en écartant de leurs mains les jambes des adultes au moment où celles-ci s'écartent brutalement pour laisser échapper le porteur d'eau en sueur qui se précipite, seau vidé, vers les chaudrons.

Après avoir mélangé une première fois très rapidement farine et eau au *raclet* (racloir), les pétrisseurs mélangent plus finement la farine, versée en tas contre le bord intérieur du pétrin, au fur et à mesure que l'on verse l'eau si chaude qu'elle doit détruire une bonne part de la flore bactérienne de la farine. Le mélange se fait petit à petit en prenant à chaque fois la quantité nécessaire de farine. Le porteur d'eau fait la navette entre les deux pièces. À mesure que les hommes versent des *seillées* d'eau, les pétrisseurs entament le monticule de farine jusqu'à sa fin.



Fig. 6 - Première *seillée* versée dans le pétrin

Commence alors la phase de battage du mélange à l'aide d'un long butoir-*batturon*. Côte à côte et à l'extrême droite du pétrin, ils plantent leurs *batturons*, verticalement dans le mélange, contre le bord opposé du coffre (fig.7). Les deux bâtons doivent être distants l'un de l'autre d'environ 30 cm de sorte que les pétrisseurs puissent travailler sans que leurs coudes s'entrechoquent. Dans un geste rapide, ils ramènent les butoirs vers eux puis les repoussent de nouveau vers le bord opposé en heurtant alternativement l'un et l'autre bord. Se déplaçant de 15 cm vers la gauche à chaque fois, ils battent le mélange en répétant les mêmes gestes. Ils parcourent ainsi l'ensemble du levain dans le sens de la longueur du pétrin et reviennent au point de départ. Ils donnent alors plusieurs coups longitudinaux puis recommencent à parcourir dans les deux sens le levain. L'opération terminée, il reste toujours un peu de farine sur les bords. La quantité dépend à la fois de la celle d'eau versée mais aussi du coup de main ou de bâton des pétrisseurs.



Fig. 7 - Préparation du levain à coups de *barruron*.

Lorsque le levain est fin prêt, que le mélange est parfait, on recouvre le pétrin de la toile de lin que l'on fixe de chaque côté à l'aide d'une ficelle passée dans des œillets, puis on le laisse reposer et lever durant 12 heures (fig.8 et 9).





Fig. 8 - Le pétrin est recouvert



Fig. 9 - Le levain repose dans les *arches*

La préparation du levain du pain bouilli est donc fort différente des techniques traditionnelles des souches de levain sélectionnées empiriquement et conservées avec soin, au frais, puis remises en activité lors de la préparation d'une nouvelle fournée. À Villar-d'Arène, les seuls apports initiaux sont la farine et l'eau bouillante qui, en faisant éclater les grains d'amidon, rend la farine plus sensible à la fermentation, que favorisent ensuite les douze heures de repos de la pâte à une température encore élevée. Cette technique offre un produit final dense mais avec une mie, compromis efficace entre le goût agréable de l'aliment ainsi fabriqué et son aptitude à une longue conservation.

Avant de commencer le pétrissage, le fournier rallume le four à 7 heures et l'entretient jusqu'à 10h30. Dans la matinée, on ouvre la porte des *arches*. Une vingtaine d'hommes s'activent, découvrent les pétrins, ouvrent les sacs de farine rangés sur la palette, vérifient la température de la pièce et rallument le poêle si celle-ci a baissé.

Le pétrissage de la pâte requiert beaucoup plus de main-d'œuvre que la confection du levain. Tous les hommes propriétaires de la fournée se placent par 3 ou 4 devant chaque pétrin. Aujourd'hui quelques jeunes femmes du village se joignent à eux (le pétrissage de la pâte était autrefois strictement réservé aux hommes), et les enfants, généralement écartés des *maies*, profitent de l'effervescence générale pour plonger un instant leurs mains dans le mélange, véritable pâte à modeler vivante. Cette brève collaboration juvénile est tacitement acceptée par les pétrisseurs. Elle n'a de valeur que parce qu'elle renforce la notion de coopération élargie qui prend tout son sens et sa dimension sociale ce jour-là.

Cette phase demande force et résistance. Les conditions de travail sont rudes pour les corps. La tête en bas, les reins cassés, les avant-bras et les mains plongés dans la pâte soulèvent une masse lourde et dure à en être blessante. Pendant deux heures, sans ajouter d'eau, la farine et le levain vont être travaillés, à coups de poings d'abord. Il s'agit de briser la pâte ; cette opération se nomme *frèuza* au Villar. Puis les avant-bras s'enfoncent eux aussi brassant, charriant, et étirant la pâte pour l'entasser enfin à l'une des extrémités de la *maie*. Plusieurs opérations se succèdent. En pétrissant, on coupe des morceaux de pâte entre le pouce et l'index pour la passer d'un côté à l'autre du pétrin. Puis on fait *une vire* avec la pâte, c'est-à-dire qu'on la retourne. Les pétrisseurs détachent de grosses pièces de pâte qu'ils pétrissent à grands coups de poings tout en la faisant passer de droite à gauche du pétrin. Tant que la pâte n'est pas faite, il faut continuer à virer, 4 fois, 8 fois, c'est selon. L'un jette la pâte à son compagnon qui va l'étirer horizontalement et ce, jusqu'à épuisement du tas. Les pétrisseurs *virent* une dernière fois en ramenant la pâte dans l'angle du pétrin le plus proche du poêle. A ce stade du travail, les femmes et les enfants s'en sont retournés chez eux. Il est temps d'investir les cuisines et d'y préparer les tourtes, les gratins, les pâtisseries et autres pains blancs et briochés qui sont cuits à l'occasion de la fabrication du pain bouilli. Les pétrins sont à nouveau recouverts de toiles et laissés au repos durant 7 heures.

#### ET PENDANT CE TEMPS, DANS LES CUISINES...

Le jour du *po buli*, c'est aussi l'occasion pour tout le village de faire bombance. Tandis que les hommes sont au fournil, les femmes s'affairent dans leur cuisine. Elles confectionnent pour l'occasion divers pains de ménage rustiques, à la farine de seigle mélangée à de l'orge, que le froment a peu à peu remplacé, ou des pains blancs, briochés, sucrés ou au lait. Ces pâtes sont pétries dans la *maie* domestique et cuisent dans le grand four avant la fournée des pains bouillis. Les *girades* - sorte de brioche en couronne - sont traditionnellement cuites dans le petit four puis mises à sécher au grenier. Celles-ci sont enfilées sur un bâton puis suspendues au plafond. Les autres préparations sont posées sur des claies. Devenues très dures avec le temps, elles sont trempées dans la soupe et mangées au petit-déjeuner. Plus souvent destinée aux enfants, qui l'associent au gâteau, la *pogne*, pain rond brioché parfumé à la fleur d'oranger, est trempée dans le café au lait. De nombreux mets sont également confectionnés: les *ravioles* sont à l'honneur. Il s'agit d'une purée de pommes de terre mêlée d'oignons revenus au beurre. Les tubercules sont écrasés cuits sur la *turnèuro* avec le dos d'une assiette creuse (fig.10). Ce procédé, dit-on, conserve intact la structure et la saveur de la pomme de terre. C'est ce qui fait toute la qualité du plat. Avant de l'enfourner, on verse une grande quantité de crème fraîche dans un puits creusé au centre.



Fig. 10 - Préparation des ravioles sous le regard de la famille

La tourte au chou se fait dans une large et profonde cocotte en fonte. On recouvre le fond et les bords d'une abaisse de pâte brisée que l'on farcit de chou Cœur de Bœuf haché finement, de poitrine de porc revenue dans du beurre avec des oignons et une poignée de châtaignes (fig.11 et 12). C'est la saison ! Mais il y a également la tourte de pommes de terre coupées en lamelles et la tourte sucrée aux pommes reinettes cultivées à Bourg d'Oisans. Les pommes sont assaisonnées d'un liant fait avec de la farine, du sucre, de l'eau et un peu de vin rouge chauffé préalablement. La tourte est recouverte d'une seconde abaisse de pâte et l'on ferme la cocotte. Aujourd'hui s'ajoutent aux recettes traditionnelles des plats récents ou d'influences étrangères : pizzas, pissaladières - sorte de pizza de la région niçoise, faite avec une pâte à pain épaisse et tendre, avec de l'oignon et des anchois<sup>7</sup> -, mais aussi quiches lorraines et gratins dauphinois.



Fig. 11 et 12 - Confection de la tourte au chou, aux châtaignes et lardons

<sup>7</sup> A l'origine du nom, le poisson se disant *peis* en ancien provençal.

Lorsque la cuisine est terminée, les femmes quittent leur demeure pour s'en aller au fournil. Il s'agit de ne pas manquer le premier enfournement, celui des tartes et des gratins. Pour assurer une bonne coordination entre les opérations qui se déroulent, les enfants font volontiers la navette de la maison au fournil et informent leurs mères de l'urgence du moment. Une véritable procession s'organise, toutes les mains libres sont réquisitionnées. Enfants de tous âges et vieillards accompagnent les cuisinières. Il faut emporter les *girades* et les *pognes* et empiler les tourtes, les tartes et les gratins sans écraser les garnitures. On marche à pas comptés sur la neige verglacée. Cette lente progression est encore ralentie pour ceux et celles qui portent les lourdes cocottes en fonte qui pèsent pour certaines près de 10 kg.

**Il est déjà 17 heures** ce même jour quand, à l'aide de racloirs, les hommes coupent la pâte en *picons* (nom donné à ces morceaux de pâte de plus de 4 kg). Une chaîne se forme. Les *picons* sautent de main en main, traversant la pièce à vive allure pour atterrir sur la table où ils vont être mis en forme. Les femmes y jettent une poignée de son pour éviter que la pâte ne colle aux doigts et les façonnent (fig.13). La forme donnée est originale. Il s'agit d'un cube d'environ 25 cm de côté. Pour conserver sa belle forme en cours de cuisson, la base du cube est plus étroite que le sommet. Ainsi sous l'effet de la chaleur, le haut plus lourd s'affaisse légèrement et le pain prend la forme voulue. Les *picons* sont rangés au fur et à mesure sur les hautes étagères (fig.14).

Pendant ce temps le fournier contrôle la température de son four. Il débarrasse la sole des braises à l'aide d'un *rouable* (racloir au long manche-fig.25/3c) puis la balaie avec l'*écoubasse* - un linge épais et souple, préalablement mouillé, et fixé au bout d'un long manche qu'il introduit dans le four pour débarrasser la sole des cendres. On ravive les braises sous les marmites d'eau pour le prochain levain.



Fig. 13 - Mise en forme pyramidale inversée des *picons*





Fig. 14 - Sous le regard des enfants, les femmes rangent les *picons* sur l'étagère en attendant d'être mis au four.

Lorsque tous les *picons* sont mis en forme, les restes de pâte sont abandonnés aux enfants. Ils prennent place à la table de façonnage et confectionnent des pains figurés (fig.15). La forme traditionnelle était celle du coq appelé *jaleut* à laquelle s'ajoutent aujourd'hui les poules, les chats, ainsi que les poupées et autres représentations anthropomorphiques. Enfournés quelques instants avant que le fournier ne condamne pour 7 heures la porte du four, ces personnages sont emportés à la maison et garnissent les dessus de cheminée. Dans le passé, il est probable que les enfants devaient consommer ces petits pains bien qu'excessivement cuits car le pain sorti du four était, généralement, mis de côté et seulement consommé après que le pain sec eut été épuisé.

Le four est à son maximum de chaleur, trop pour enfourner le pain bouilli. Pour mettre à température, il faut d'abord enfourner les tartes, les pains blancs ou briochés et les tians. Les ustensiles sont entreposés dans les *arches*, sur les étagères, la table (fig.16). Pour les faire arriver aux enfers, les plats et les moules sont posés sur des planches ou *paus*, qui traversent les *arches* en s'appuyant sur les pétrins (fig.17), passent par le portillon ouvert et arrivent aux *enfers* juste au niveau du grand four.

Trois hommes sont aux *enfers*. Le premier pose sur la partie plate du *parlo* (pelle au long manche ; fig.25/-3a et b) les moules qui apparaissent au portillon - au fur et à mesure que d'autres les poussent sur les planches -; le fournier les introduit en maniant avec dextérité la pelle (fig.18 et 19) et le troisième tient une lampe torche pour éclairer l'intérieur du four<sup>8</sup>. Il faut faire

---

<sup>8</sup> Traditionnellement il y introduisait une ligna d'arle, torche de 60 cm de long faite de bûchettes maintenues par un chevalet.

vite. Le fournier introduit en premier les tartes et les gratins puis en dernier les *pognes* et les *girades* plus fragiles. On ferme la porte du four et 45 minutes plus tard, la chaîne se reforme et procède au défournement. Quelques femmes repartent précipitamment chez elles avec leurs biens, d'autres absentes du fournil retrouveront leurs plats refroidis sur les étagères.



Fig. 15 - *Jaleut* et autres figurines confectionnés par les enfants

Avant d'enfourner les premiers *picons*, le fournier jette une poignée de son. La céréale s'enflamme en quelques dixièmes de secondes. Ce geste permet, pour un œil averti, de mesurer la chaleur du four. On enfourne les pains rapidement (fig.20 et 21). Les *picons* ne se touchent pas et sont placés en damier. On finit l'enfournement avec les cocottes au chou, aux pommes de terre et aux reinettes. On rabat ensuite la porte du four et on la soude avec une gâchée d'un mélange fait avec du saindoux, de la farine de seigle et de la suie<sup>9</sup>. Le mélange est gardé d'une année à l'autre et ramolli avec de l'eau très chaude puisée dans l'un des chaudrons. Avec une truelle, tel un maçon, le fournier soude la porte pour conserver une chaleur constante et éviter que l'humidité naturelle de la pâte ne s'échappe du four pendant les 7 heures que durera la cuisson.

Pour fêter cette étape importante dans le déroulement de la fabrication du pain bouilli, les femmes offrent volontiers l'une de leurs préparations salées à tous les participants. On la déguste brûlante arrosée d'un verre de vin. Peu à peu le fournil se vide de ses premiers occupants mais les lieux sont aussitôt réinvestis par les hommes de la fournée suivante qui vont pétrir leur levain alors que les pains cuisent.

---

<sup>9</sup> La lauze pouvait également être soudée à la glaise. L'huile de vidange remplace à présent le saindoux.



Fig. 16 - En attendant la mise au four



Fig. 17 - Farandoles de tartes et pizzas



Fig. 18 - Mise au four d'un *tian* (gratin)



Fig. 19 - Juste avant la fermeture du four



Fig. 20 - Les *picons* enfournés à l'aide du *parlo*



Fig. 21 - Éclairage de la sole du four.

**Sept heures plus tard**, le *po buli* est cuit. Chacun est à son poste. Rapidité et méthode sont nécessaires pour que l'opération soit réussie. Les mêmes gestes décrits précédemment sont reproduits mais en sens contraire. Le fournier enlève la porte brûlante cimentée et récupère la gâchée. Dans un va-et-vient rapide, la pelle fouille l'intérieur de la gueule du four, se glisse entre les cocottes et d'un coup sec donné au manche, le fournier fait glisser la pelle sous l'une d'elles. Le long manche de 2 m traverse les *enfes* dans un mouvement rectiligne alternatif tel un piston se mouvant dans un corps de machine. Les curieux doivent éviter de se placer trop dans l'alignement du fournier au risque de le gêner, ou d'être éperonnés.

Les *po buli* sont défournés et montés directement au *paradis* (fig.22). Ils sont rangés sur des claies de bois, posés les uns contre les autres et à l'envers, c'est-à-dire dans le sens opposé de celui de la cuisson. La chaleur étant ainsi inversée, le pain bien gonflé ne retombe pas. On parle alors d'*essuyer le pain*, c'est-à-dire de le laisser reposer et refroidir pour que s'évapore l'excès d'humidité contenu dans la pâte.



Fig. 22 - Au *paradis* : sur une toile posée à même le sol, les pains sèchent

A la fin de chaque fournée, les Faranchins respectent la tradition du village. Ils ne manquent pas de *faire gauchette* (ou *gouchette*). Les propriétaires de la fournée offrent un pain brûlant à tous ceux qui ont donné la main. On ouvre une bouteille d'eau-de-vie et l'on verse le liquide dans un verre. On allume une bougie puis chacun arrache un morceau de pain brûlant, l'imbibe d'alcool, l'enflamme et le gobe précipitamment. Faire gauchette enchante les adultes, impressionne les enfants et les étrangers qui y sont initiés.

Au-delà du geste fortement symbolique du partage du pain et de l'échange rituel, faire gauchette est également une opération importante de



l'ensemble de la chaîne technique. Elle est une façon de s'assurer de la qualité du pain, de la réussite du pétrissage et de la cuisson. Chacun goûte et donne son opinion, apprécie, commente et félicite. Faire gauchette est également le dernier acte collectif. Après, chaque individu regagne sa demeure pour y déguster en famille tous les mets préparés et cuits pour l'occasion.

Les pains sont emportés à la maison 12 heures plus tard. Un homme se charge de monter au *paradis* (fig.23) et, de la fenêtre donnant sur la ruelle, jette les pains, un à un, à ceux qui, les bras tendus vers le ciel, attendent la distribution (fig.24). Chaque propriétaire entasse ses pains dans une brouette ou dans des sacs et le compte atteint rentre chez lui. Les pains y sont mis à sécher sur des séchoirs. Ils restent frais deux mois, après on les coupe avec un *chaplapo*, couteau spécial fixé à une planche, et vers la fin on les casse à coup de marteau.



Fig. 23 - Du *paradis*, distribution des *po buli*



Fig. 24 - J.-M. Clot lançant un pain

Rites et jeux accompagnent l'événement. Dans le passé, lorsque qu'un garçon était épris d'une fille du village, il arrivait que celui-ci dérobat un *po buli* brûlant appartenant au père de la jeune fille à marier. Et pendant l'hiver, le prétendant et ses complices allaient le restituer, joliment enrubanné, accompagné probablement d'un compliment. La jeunesse, en bande infernale, faisait le charivari dans les rues jusqu'à l'aube, chantant des sérénades nocturnes, tapant aux portes jusqu'à ce qu'on leur ouvre et leur offre à boire. Aujourd'hui, celle-ci se limite à faire la tournée des maisons du village. En

pleine nuit et sous la neige, les adolescents chantent, rient, chahutent et continuent de réveiller les villageois. Tradition respectée ne va pas sans mal; celle-ci n'est pas du goût de tous et les sourires disparaissent des lèvres des "victimes" lorsque 4 heures du matin sonnent au clocher du Villar.

Pour cette campagne, les Faranchins ont estimé avoir utilisé 2 500 kg de farine de seigle pour la fabrication du pain bouilli, 1 500 kg de froment pour celle du pain de ménage. Traditionnellement, il y avait 8 à 12 fournées ; cet hiver-là, il y en eut 3 de pain bouilli et 2 de pains de ménage. Pour chaque fournée il a fallu compter 500 kg de farine et 14 *seillées* d'eau environ<sup>10</sup>, mais on dit que l'eau "commande" et ce chiffre peut donc varier avec une moyenne de 6 *seillées* pour un grand pétrin et 4 pour un petit. Avec 500 kg de farine on tire 112 à 120 pains de 4 kg. Il a été cuit environ 1 000 pains en 3 jours et 3 nuits. Une autre estimation, bien moins anecdotique que l'on pourrait croire, montre l'importance de l'événement pour les Faranchins puisqu'ils estiment avoir découpé 500 kg de chou pour la confection des tourtes, versé 100 litres de crème fraîche sur les ravioles et bu... 100 litres de beaujolais primeur ! Élément de socialisation pour nouer et maintenir les liens amicaux, l'absorption de vin et d'alcool marque chaque étape de l'événement.

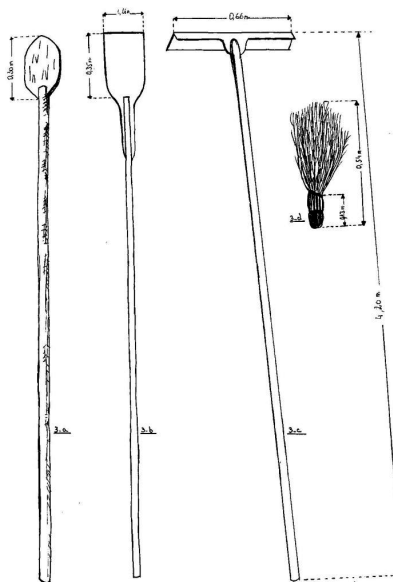


Fig. 25 - a+b = pelles/*parlo* ; c = raclette/*raclèut* pour ôter les braises ; d = balayette en branches de pin ou de genêt pour nettoyer les recoins et l'entrée du four.

<sup>10</sup> La *seillée* équivalant le volume d'un seau, soit 13 à 17 litres. Pour 100 kg de farine, il faut 3 *seillées*.

Chaque village du canton de La Grave possède un four à pain communal et ses habitants font également du pain bouilli. La technique est la même, seuls les temps de fermentation du levain changent selon les lieux : au Chazelet (6 km de Villar), 4 heures suffisent, ainsi qu'aux Terrasses. Aux Hières, il faut compter une bonne dizaine d'heures, 12 heures aux Traverses et parfois près de 24 heures dans d'autres hameaux. Le goût varie aussi. On dit que le pain bouilli de La Grave et des Traverses est plus aigre que celui de Villar... Beaucoup d'éléments entrent dans cette variation et pas seulement le temps de fermentation mais aussi le nombre de *seillées*, la température de la salle des pétrins, celle qui est maintenue dans le pétrin par la couverture qui a pour résultat de pousser la fermentation acide et de donner au pain une saveur plus aigrelette qu'au Villar où l'on préfère un pain plus doux. Notons que dans des périodes d'austérité et de disette, au Villar et au Reculas, on mêlait de la pomme de terre à la pâte ce qui lui donnait un goût douceâtre. A Saint-Christophe-en-Oisans, on mélangeait à la pâte des pommes non épluchées ou des raves coupées en tranche mais la cuisson restait la même. C'était cependant une production faible dans le passé, oubliée aujourd'hui, destinée aux familles les plus pauvres. Pour consommer et ne pas gaspiller le pain sec, on y mettait une couche de fromage (sérasse) et du beurre dessus ou on le trempait dans du bouillon ou du lait. Et le curé de Ceillac, village situé à 80 km au sud de Villar-d'Arène, raconte :

“Quand on faisait le pain, deux hommes partaient au four. Chaque famille donnait une bûche de bois et les fourniers chauffaient le four à blanc. C'était un très grand four, long à chauffer. Chaque famille s'inscrivait pour 1 ou 2 fournées. On tirait au sort l'ordre de passage que l'on inscrivait sur un papier affiché à la porte du four. Le four ne s'arrêtait jamais pendant un mois; tout le monde cuisait son pain. En raison du manque de bois, le premier inscrit à la fournée devait chauffer beaucoup plus le four et c'est pour ça qu'on donnait tous une bûche au départ et le premier rajoutait le reste. Le pain était fait avec du seigle. Chacun faisait sa pâte à la maison. Il gardait le levain appelé *crisènt*. A la fin de la cuisson du pain, on récupérait le charbon qui n'avait pas brûlé.”

À travers la structure de ces cuisines festives, on s'aperçoit que la quantité prime sur le raffinement. Arriver à satiété, en juxtaposant mets simples (pâtes/pommes de terre) et mets d'exception (viandes/desserts), constitue un des objectifs des repas de fête dans ces régions où traditionnellement l'on devait se satisfaire d'un plat unique au quotidien. Cette manière de concevoir la cuisine et les repas festifs est révélatrice des préoccupations d'ordre alimentaire qui ont longtemps dominé et réglé les comportements culinaires et principalement la fabrication et la consommation du pain annuel.



Fig. 26 - Jean-Marie Clot, initiateur de la remise en service du four en train de faire cuire dans une cocotte de fonte, une *raviole*, sur de la *blatte* de mouton.

Cependant, cette description d'un présent ethnographique, voire folklorique, induit certaines interrogations : cette répétition jouée devant des touristes, de plus en plus nombreux, peut-elle être confondue avec la tradition ancestrale ? Le souci d'une invariance culturelle est-il au cœur de cette reproduction faranchine ?

On invente des traditions et on transmet les coutumes qui les expriment, les ritualisent. Mais les rituels ne sont pas immuables. Les générations passent, les gestes changent, les techniques s'adaptent, les productions du terroir disparaissent ou sont remplacés par des produits normalisés. La coutume à la fois fidèle à elle-même est néanmoins dynamique parce que flexible et adaptable. Conscients de ces faits, en rallumant le four chaque année en novembre, les Faranchins ne se transforment-ils pas simplement en conteurs, en historiens de leur passé commun ! Ils disent, ils remémorent. Les souvenirs des plus anciens confèrent d'ailleurs à leurs discours une certaine continuité et respectabilité historique. Les gestes d'autrefois et les recettes se transmettent à nouveau de génération en génération. Ces savoirs tant culinaires que techniques, au fil des temps, ont été acquis par l'exemple et la pratique, les dosages étant rarement consignés dans des cahiers. Ce partage des recettes témoignent d'ailleurs de réseaux d'échange entre parents et enfants, amies et voisines... Transmettre un savoir à la génération suivante, c'est aussi accepter que ce savoir fasse l'objet d'une adaptation selon les époques et les besoins de l'utilisateur. Ici (fig.27), Léonie T. et sa fille fabriquent des ravioli à la courge selon la recette familiale mais avec des techniques différentes. La mère façonne les petites poches farcies au doigt tandis que sa fille utilise une machine à faire les pâtes venue d'Italie.



Fig. 27 - Mère et fille : à chacune sa technique (Guillaumes 06)

Si les hommes et les femmes disent, les objets techniques “parlent” aussi ! Ils murmurent... alors il faut les écouter, les “interroger” : les pétrins ont vu tant de mains se tendre vers eux, de torses penchés, qu’ils gardent dans la mémoire de leur bois les écorchures faites à force de recevoir des coups de butoir; la table à pétrir, autour de laquelle des générations de femmes se sont racontées, tout en façonnant les pains, se lit dans l’usure de ses contours contre lesquels se frottaient les ventres recouverts d’étoffes brutes. D’innombrables informations sont ainsi gravées dans les matériaux et prennent appui sur une mémoire-palimpseste.

Les outils sont des informateurs comme ceux qui les manipulent. Le lieu – le four et ses objets – est en lui-même déjà un musée quand celui-ci est fermé le reste de l’année. C’est le lieu de mémoire. Ce qui explique que le retour à la tradition du pain bouilli est parti de l’idée première d’une restauration du local par une association créée dans ce but, et justifie l’importance donnée à cet article à la description du geste et de la technique. “*L’ethnologue sur le terrain ne doit pas se contenter de faire parler les gens ; il faut qu’il apprenne aussi à faire parler les choses et à les écouter.*” C’est ainsi que Roger Bastide<sup>11</sup> souligne l’importance de l’objet ethnographique dans l’univers matériel des hommes et le rôle médiateur qu’il joue entre l’homme et la matière. Car faire l’ethnographie des techniques ce n’est pas seulement décrire l’objet, dans sa réalité intrinsèque, c’est révéler son rôle en tant que pensée technique. L’outil n’est pas la technique affirme Robert Cresswell<sup>12</sup> ni même la culture. L’objet

---

<sup>11</sup> Bastide 1968: 1075.

<sup>12</sup> Cresswell 1975.



prend tout son sens ethno-anthropologique quand celui-ci est interrogé comme témoin. Il est donc nécessaire non seulement de procéder à un inventaire des outils, attachés à une technologie, mais également d'interroger cette catégorie d'informateurs privilégiés qu'ils se révèlent être pour tout techno-ethnologue. Cette méthodologie implique trois étapes: 1) la description morphologique de l'objet de façon à l'identifier ; 2) l'étude des fonctions de l'objet ; à quoi sert-il? ; 3) l'étude des modes d'actions de l'objet ; comment est-il employé? Ainsi en décrivant sa morphologie, sa fonction et son fonctionnement, et en remplaçant l'outil dans la main de son utilisateur, on voit qu'il s'insère dans un ensemble d'objets et d'actions - une technique - et de savoir-faire empiriques et didactiques, formant ce que André Leroi-Gourhan appelle une "chaîne opératoire", concept qu'il a introduit dans *Le Geste et la Parole*<sup>13</sup>.

Il est fondamental d'aller au-delà d'une simple muséographie de l'objet. Il faut le faire vivre, ou revivre. Pourtant, on ne doit pas exclure un emploi idéologique du passé et une volonté politique dans l'utilisation de la mémoire. Ne sommes-nous pas en présence de folklore au sens donné par l'historien-anthropologue britannique Andrew Lang : "*Le folklore recueille et compare les restes des anciens peuples, les superstitions et histoires qui survivent, les idées qui vivent dans notre temps...*" sans omettre, cependant, de terminer "*mais ne sont pas de notre temps.*" Le folkloriste italien Giuseppe Pitré y voit "*des restes de rites disparus, de cérémonies oubliées, de pratiques interrompues.*"<sup>14</sup> Ne s'agit-il donc pas de réinventer une tradition afin de développer le tourisme, désenclaver socialement et économiquement une région qui, malgré l'amélioration du réseau routier, des infrastructures de transport et la fin d'une autarcie sociale et alimentaire, reste éloignée des axes touristiques ?

N'est-ce pas non plus le reflet d'un phénomène apparu dans les années 1970 : le retour au traditionnel dans l'agro-alimentaire? Les références aux traditions culinaires, observées dans l'industrie contemporaine, marquent une rupture par rapport à la consommation industrielle standardisée, dépourvue de références propres. La cuisine traditionnelle est alors idéalisée; elle rappelle certaines valeurs oubliées, le temps des familles réunies, de la convivialité, de l'entraide... C'est pourquoi la confiture est faite par une bonne-maman (1971), les raviolis en boîte sont "à l'ancienne" (Buitoni, 1984), le café moulu par grand-mère (1987), les plats cuisinés surgelés - daube, blanquette... - sont étiquetés "Nouvelle Tradition" (Findus, 1988), etc., et ce principe publicitaire fait encore "recette" actuellement. Ce retour au traditionnel et aux produits locaux a d'ailleurs permis l'introduction de nouveaux aliments marqueurs d'identité locale comme la glace à la lavande dans la région de

---

<sup>13</sup> Leroi-Gourhan 1964.

<sup>14</sup> Lang et Pitré cités par l'Encyclopédie Universalis.

Digne ou encore le jambon cru d'agneau, le *fumeton* de Pra-Loup, dans les Alpes-de-Haute-Provence, qui s'inspire d'une technique de conservation pratiquée par les vieux bergers de la vallée de Fours. Ce produit récent rappelle le *mountounesso* ou *moutounesse* d'autrefois, préparé par les bergers en alpage lorsqu'un mouton, jugé perdu après s'être blessé ou ayant attrapé le tournis, était abattu sur place. Le berger conservait la viande et s'en nourrissait durant les trois à six mois que durait l'estive<sup>15</sup>.

Parallèlement, on a constaté un désir de valorisation des patrimoines gastronomiques régionaux de la part des élus comme des administrés. Cela s'est traduit par diverses manifestations, la plus remarquable étant la réhabilitation des fours communaux. Au Villar, des visites commentées sont organisées en été par l'Association du Four, transmettant un témoignage de cette vie d'autrefois<sup>16</sup>. On est revenu également aux veillées, en y invitant des conteurs. Pour l'occasion on sert un menu "à l'ancienne" : soupe d'eau, de beurre et de pain (panade) ou bouillon de sauge, escargots, oreille de cochon, galettes, gâteaux, pains et châtaignes, tel Colmars-les-Alpes qui offre un "voyage dans les couloirs du temps" et un banquet médiéval chaque année<sup>17</sup>.

Le retour aux traditions ne s'explique pas seulement par l'influence d'une mode, ou d'une stratégie politique, mais aussi par le bouleversement du système des valeurs des sociétés, les crises identitaires affectant les nouvelles générations. Sans doute, les traditions, les habitudes résistent-elles au changement d'environnement et peuvent subsister sur plus d'une génération malgré la disparition de leurs fondements économiques, sociaux ou symboliques. Pourtant les Faranchins ont fait ce pari de redonner vie au village en convoquant le passé dans le but d'enraciner l'Histoire du groupe sans pour autant se détourner de l'avenir.

Entre nécessité d'hier et tradition d'aujourd'hui, la répétition de la fabrication du *po buli* est à la fois l'expression d'un besoin de rejouer le passer,

---

<sup>15</sup> Le fumeton est un jambon cru d'agneau macéré dans l'huile d'olive et les herbes de Provence et la technique du mountounesso est elle-même adaptée de celle de la conservation traditionnelle de la viande de chèvre.

<sup>16</sup> L'association projette également le film *Alpine Village* de Frank Radford Crawley (1958, 00:27:05).

<sup>17</sup> À Colmars-les-Alpes (04) ont été créées les Auralies ou fêtes médiévales : "Voyage dans les couloirs du temps, celui des seigneurs, manants, ribauds et ribaudes. Murailles pavoisées d'oriflammes, Colmars vit pendant deux jours au rythme des flûtes tambourines et des cornemuses. Saltimbanques, échassiers, chevaliers, jongleurs et autres artistes participent à la joie populaire. Un programme haut en couleurs pour toute la famille ! Théâtre de rues, concerts, lectures, déambulations dans la vieille ville, combats, banquet médiéval au Fort de Savoie. Costumez-vous pour que la fête soit plus belle."

[www.colmarslesalpes-verdoutourisme.com/fetes\\_et\\_manifestations/fete-medievale-565244/](http://www.colmarslesalpes-verdoutourisme.com/fetes_et_manifestations/fete-medievale-565244/)

de recréer un lien distendu entre les natifs souvent dispersés dans la vallée et de préserver un marqueur explicite de l'identité faranchine et haute-alpine.

### BIBLIOGRAPHIE

- Bastide, R. (1968), "La Mythologie", in J. Poirier (ed.), *Ethnologie générale*, Encyclopédie de la Pléiade, Gallimard, Paris, 1037-1090.
- Cresswell, R. (1975), "Technologie", in *Eléments d'ethnologies*, A. Colin, Paris, 44-79.
- Desportes, F. (1987), *Le pain au Moyen Âge*, ed. Olivier Orban, Paris.
- Leroi-Gourhan, A. (1964). *Le Geste et la Parole I. Technique et langage*, Sciences d'aujourd'hui, A. Michel, Paris.
- Rivail, A. du (1844), *Delphinatis, Domini Rivallieriae, Blaniaci et Loci Dei, Christianissimi Regis Consiliarii et Militis De Allobrogibus*. Libri. [www.bibliotheque-dauphinoise.com/allobrogibus\\_aymar\\_du\\_rivail\\_terrebasse.html](http://www.bibliotheque-dauphinoise.com/allobrogibus_aymar_du_rivail_terrebasse.html)



(Página deixada propositadamente em branco)

**VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS NO BRASIL  
E EM PORTUGAL A PARTIR DOS ESTUDOS DE CASO:  
DOCES DE PELOTAS E PASTEL DE TENTÚGAL**  
**Appreciation of gastronomic products in Brazil and Portugal,  
from the case studies: *Doces de Pelotas* and *Pastel de Tentúgal***

CAROLINA GHELLER MIGUENS<sup>1</sup>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do  
Rio Grande do Sul (IFRS), campus Porto Alegre.

**RESUMO:** O ser humano é um animal de história e tradição e sem essas bases sente-se perdido e vazio. Dentre os seus saberes desenvolvidos está o Gastronômico, passado adiante através de gerações. A alimentação tradicional é um patrimônio imaterial e nenhum povo se desenvolve de maneira sadia sem conhecer e valorizar suas raízes. A Gastronomia é parte do alicerce de nossa personalidade e conforto familiar, tornando seu estudo, resgate e valorização de grande importância para o desenvolvimento humano no espaço em que vive. Este trabalho teve como objetivo central realizar uma análise comparativa dos processos de valorização de produtos gastronômicos em Portugal e no Brasil, a partir dos estudos de caso: Pastel de Tentúgal e Doces de Pelotas. A metodologia do trabalho é de caráter exploratório e descritivo. Foram realizadas entrevistas de caráter qualitativo com os atuantes no setor com o objetivo de detectar como ocorreram e quais as consequências dos processos estudados. Em ambos os casos estudados foram detectadas e sugeridas oportunidades de melhoria aos processos de valorização.

**PALAVRAS-CHAVE:** Valorização de Produtos Gastronômicos; Açúcar; Doçaria; Brasil; Portugal

**ABSTRACT:** The human being is an animal with history and tradition and without these bases feels lost and empty. Among its developed knowledge is the gastronomic one, passed on for generations. Traditional cuisine is an intangible human heritage and no society develops in a healthy way without knowing and valuing its roots. Gastronomy is part of the foundation of our personality and family comfort, making its study, rescue and appreciation of utmost importance for human development in its living space. This study has as its main goal a comparative analysis of the appreciation of the gastronomic products in Brazil and Portugal drawing on the

---

<sup>1</sup> Masters Degree in Food: Sources, Culture and Society at the University of Coimbra (Portugal), 2015. Graduated in Gastronomy, at the Unisinos University, in Brazil, 2008. In 2012, concluded a Specialization in Food Science at the Federal University of Pelotas (Brazil). Works as a gastronomy professor at the Federal Institute of Education, Science and Technology of Rio Grande do Sul (Brazil) since 2010.

case studies on: “Doces de Pelotas” (Brazil) and “Pastel de Tentúgal” (Portugal). The work’s methodology is of an exploratory and descriptive kind.

Qualitative interviews were conducted with subjects working in the sector in order to account for the way the studied processes were conducted and their consequences. In both cases under study, improvement opportunities and methods of appreciation were detected and suggested.

**KEYWORDS:** Appreciation of Gastronomic Products; Sugar; Confectioneries; Brazil; Portugal.

## INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares são ricos em história e representações sociais, na mesa ocorrem importantes retratos da sociedade. A transformação destas expressões culturais, através da gastronomia tradicional, em patrimônio imaterial da humanidade tem reavivado o interesse de pesquisadores e historiadores pela observação destes fenômenos. Através de novas conceptualizações e metodologias tem-se realizado pesquisas interdisciplinares e, por meio deste cruzamento de saberes, atingido o conhecimento do fenômeno alimentar com maior precisão<sup>2</sup>.

A tradição é um espaço de experimentação e memória, que pode ser percebida com clareza nos hábitos alimentares. Estas características cotidianas têm por fontes registros não só escritos, mas também orais. Aliás, essas palavras passadas de geração em geração muitas vezes são a única expressão de um patrimônio imaterial. Esta frágil transmissão eleva o risco da perda destas tradições, reforçando a importância dos processos de valorização e registro a fim de evitar o seu desaparecimento. A alimentação tradicional é patrimônio imaterial da humanidade. O reconhecimento do seu valor gera interesse de proteção através da patrimonialização. Com isso, estes “modos de fazer” são reconhecidos e devidamente valorizados, possibilitando sua perpetuação ao longo do tempo. A valorização destes bens é vital e urgente a fim de evitar que se perca por desinteresse dos mais jovens e/ou pela perda de identidade devido à produção em escala, que visa o lucro de forma desinteressada da importância cultural do produto em questão.

Através de uma análise das motivações e dos processos de valorização de produtos gastronômicos no Brasil e em Portugal, comparando os diferentes métodos e meios utilizados, este trabalho visa analisar e comparar os procedimentos realizados em ambos países. Com isso, pretende-se contribuir para o aperfeiçoamento dos processos de patrimonialização imaterial e denominações de origem dos produtos gastronômicos, facilitando o resgate e preservação

---

<sup>2</sup> Coelho 2011:6.

da nossa memória alimentar. O recorte proposto no presente estudo foca o olhar na valorização dos doces tradicionais, tendo como objeto empírico os processos de patrimonialização dos doces de Pelotas, no Brasil, e do Pastel de Tentúgal, em Portugal.

O trabalho foi dividido em duas etapas de pesquisa. A primeira foi de caráter exploratório, através de uma pesquisa bibliográfica sobre a história do açúcar, da doçaria portuguesa e pelotense, e análise dos seus processos de certificação. Já a segunda etapa foi descritiva, com o objetivo de relatar como ocorreu a certificação dos Doces de Pelotas e do Pastel de Tentúgal e qual o impacto deste acontecimento. Neste segundo momento foram coletados dados por intermédio de pesquisa de campo, com abordagem de carácter qualitativo, através de entrevistas semiestruturadas com o objetivo de obter informações do processo de obtenção da certificação e o impacto percebido a partir da sua aquisição.

### **A HISTÓRIA DO AÇÚCAR E DAS DOÇARIAS: PORTUGUESA E PELOTENSE**

Antes do açúcar eram apenas o mel e as frutas que adoçavam os cardápios ocidentais, mas o sabor doce sempre foi apreciado<sup>3</sup>. A origem precisa da cana de açúcar é incerta, com diferentes autores apresentando algumas hipóteses sobre ela. Parreira<sup>4</sup> afirma ser a Índia Oriental, mencionando o território situado ao sul dos Himalaias, ao norte do golfo de Bengala, nas margens do Ganges, como seu provável berço. Em contraponto, Vieira<sup>5</sup> defende que a cana sacarina é originária do sudoeste asiático, da bacia de Malaia, e terá sido domesticada há cerca de 12.000 anos na Papua (Nova Guiné), espalhando-se pela Polinésia e Melanésia entre 1500 a.C. e 500 d.C. Schwartz<sup>6</sup>, por sua vez, confirma a dúvida sobre a real origem da cana sacarina, dizendo que esta é originária das baixadas de Bengala ou do Sudeste Asiático, sem posicionar-se entre as teorias. Com isso podemos concluir que o local exato do planeta onde brotou a primeira cana é incerto, no entanto há a certeza que provém do oriente e foi lá que esta planta foi descoberta e domesticada. O aperfeiçoamento da técnica de produção do açúcar, com sua apresentação em estado sólido, foi desenvolvido na Índia e proporcionou a expansão do cultivo<sup>7</sup>.

---

<sup>3</sup> Há registros de que na idade média havia uma importante refeição, designada por fruta e vinho, refeição em que se consumiam também compotas e outros doces (Arnaut 2000: 26-27; Coelho 2010:105-106), ou seja, tratava-se de um momento em que prevaleciam os doces (naturais ou processados).

<sup>4</sup> Parreira 1952: 15.

<sup>5</sup> Vieira 2004: 23.

<sup>6</sup> Schwartz 1988: 21.

<sup>7</sup> Tanto Parreira como Vieira afirmam esta importância da Índia, embora o primeiro defenda ter ocorrido entre os séculos III e VI e o segundo entre os séculos I e VI, ambos da nossa era.

O primeiro contato dos árabes com o doce da cana foi na Índia, onde o compravam a alto custo. Em seguida, começaram as plantações nos rios Tigre e Eufrates, e, mais tarde, foram levadas pelos conquistadores árabes aos países que ocupavam na costa oriental do Mediterrâneo<sup>8</sup>. Devido às dificuldades de adaptação ao solo e ao clima variável, a produção ocidental de cana sacarina foi então muito reduzida. Por sua raridade, foi um bem considerado valioso, sendo visto como produto medicinal e gastronômico de luxo, vendido nos boticários e estando ao alcance de poucos. A sua utilização era quase exclusivamente para a produção de remédios e, eventualmente, como regalo das classes mais nobres.<sup>9</sup>

Sendo assim, os portugueses vislumbraram na cultura da cana de açúcar um grande potencial de renda. O primeiro documento que registra a presença da cultura de cana de açúcar em Portugal surge durante o reinado de D. João I a partir da carta régia de 16 de janeiro de 1404 que comprova a tentativa do seu cultivo no sul do Algarve<sup>10</sup>. Depois desta tentativa não tão bem-sucedida no Algarve, o Infante D. Henrique levou mudas de cana-de-açúcar e mestres de engenho para a Ilha da Madeira, onde a planta se adaptou muito bem e as técnicas de fabricação foram aperfeiçoadas, gerando ótimos resultados. Não se sabe precisar ao certo a data em que a produção do açúcar foi iniciada na Madeira, mas, segundo Silva, pode-se afirmar que na década de quarenta de quatrocentos já havia cana, sendo cultivada no Campo do Duque, hoje centro da cidade de Funchal<sup>11</sup>. O mesmo autor aponta o apogeu da produção nesta região em 1506 e sua decadência atribuída ao empobrecimento do solo, devido à exaustão, ao aparecimento de pragas<sup>12</sup> e às variações climáticas. No entanto, Silva observa que “o êxito da primeira fase da produção madeirense contribuiu para democratizar o consumo do açúcar na Europa e alargar o espaço comercial ao açúcar proveniente de outros espaços geográficos”<sup>13</sup>.

Percebendo o grande potencial do mercado açucareiro, Portugal passou a cultivar cana-de-açúcar em todos os países recém-colonizados, transformando, assim, o açúcar no primeiro ponto de conexão do eixo comercial do Mediterrâneo para o Atlântico. Também foi a produção açucareira o

---

<sup>8</sup> Vieira 2004: 23.

<sup>9</sup> Vieira 2004:23.

<sup>10</sup> Entretanto, não podemos deixar de mencionar que há comprovação, por meio de registros de entradas comerciais, da presença e apreciação do açúcar em terras lusitanas desde o início do século XIII. Os primeiros apontamentos de entrada de açúcar em Portugal estão registrados no Inventário de Contas da Casa de D. Diniz (1278-1282) (Freire 1916: 48-49). Segundo Parreira (1952: 18), estes caros produtos chegavam da Sicília ou do Egito e eram muito apreciados e valorizados em Portugal.

<sup>11</sup> Silva 1995:245.

<sup>12</sup> Como o bicho da cana (*nonagria sacchari*), nos anos de 1502 e 1509, e ratos (Silva 1995:255).

<sup>13</sup> Silva 1995:256.

impulsionador que cimentou a construção do próprio mundo atlântico. Por conseguinte, a partir da Madeira o açúcar é introduzido no mundo atlântico e dela é irradiado, primeiramente, para o Atlântico Oriental (Açores, Canárias, Cabo Verde, São Tomé, Angola) e, mais tarde, para o Atlântico Ocidental (Brasil e Antilhas)<sup>14</sup>.

Consideremos de seguida, ainda que brevemente, a história da plantação e produção de açúcar no Brasil. No nordeste brasileiro os portugueses encontraram as condições adequadas para a produção de cana sacarina<sup>15</sup>. Por fatores políticos e climáticos, Pernambuco tornou-se a capital do açúcar no novo mundo, sendo responsável por metade da produção brasileira<sup>16</sup>. Contudo, não se pode precisar a data exata da entrada da cana-de-açúcar no Brasil. Sabe-se que entre a data de chegada dos portugueses, em 1500, e o estabelecimento das capitânias hereditárias, em 1533-34, os interesses econômicos voltavam-se para a comercialização do pau-brasil, já que este tinha alto valor comercial na Europa devido às suas propriedades corantes. Quanto ao início do cultivo de cana-de-açúcar em terras brasileiras, do que se tem registro é que em 1516 a Casa da Índia (órgão de administração colonial) ordenou o envio de um técnico de manufatura de açúcar, além de todo o material e recursos necessários para a construção de um engenho<sup>17</sup>. Contudo, até 1530, a produção açucareira do Brasil foi insignificante, com alguns poucos e pequenos engenhos, que produziam pequenas quantidades e esporadicamente. Sendo assim, a relação entre a presença do açúcar brasileiro e o declínio da produção madeirense, nas primeiras décadas do século XVI, não pode ser estabelecida. Foi apenas nas décadas de 1530 e 1540 que se estabeleceu uma produção açucareira sólida no Brasil<sup>18</sup>.

A chegada à Europa de grandes quantidades de açúcar a partir da comercialização do açúcar madeirense e, posteriormente, das demais colônias, o açúcar passou a ser mais acessível, transmutando de “mezinha milagrosa” para mercadoria comum, sendo cada vez mais presente no dia-a-dia europeu<sup>19</sup>. Seguiu-se uma época de grande prosperidade para a cultura e comercialização desse alimento, protagonizada por portugueses e espanhóis, com especial

---

<sup>14</sup> Silva 1995:262-264.

<sup>15</sup> Lody 2011a:61; Lody 2011b:16.

<sup>16</sup> Schwartz 1988: 34.

<sup>17</sup> Há alguns indícios da presença de pequenos engenhos no Brasil em 1518, que podem ser comprovados pelo registro de entrada de açúcar brasileiro em 1519 no mercado de Antuérpia. Alguns anos mais tarde, em 1526, há registros que a Alfândega de Lisboa recebeu açúcar do litoral do Nordeste (Schwartz 1988:31).

<sup>18</sup> Schwartz 1988: 31.

<sup>19</sup> Silva 1995:262.

destaque para as plantações no Brasil<sup>20</sup>. Com isso, abrem-se novas possibilidades, amplia-se a doçaria, provocando variações inventivas.

Na doçaria portuguesa encontra-se uma grande variedade de produtos com massa folhada e doce de ovos, sendo estes principalmente de origem conventual e reproduzidos por pasteleiros em todo o território português. A doçaria conventual teve seu apogeu em meados do século XVII, a partir do momento que o açúcar passou a ser mais acessível devido às grandes quantidades produzidas nas ilhas e no Brasil. Durante a Plena Idade Média as casas religiosas espalharam-se por Portugal e o seu florescimento prolongou-se pela Idade Moderna. Para ingresso nos conventos era dada preferência às mulheres oriundas da nobreza e das famílias mais abastadas “que, além de consideráveis dotes e rendas, levavam consigo hábitos alimentares e receitas de família”<sup>21</sup> o que originou uma doçaria rica e complexa. Certas especialidades eram exclusivas de determinado convento ou mosteiro, e todos que tinham conhecimento das receitas tradicionais da casa religiosa em questão juravam não transmitir esses saberes. Foi justamente esse segredo que salvou muitas freiras quando, no século XIX, foram extintas as ordens religiosas<sup>22</sup>.

Após este momento de primor dos doces como forma de ostentação das casas religiosas, duas medidas legais ocasionaram o declínio das casas de religiosas: decreto que proibia os noviciados (1833) e a abolição dos conventos (1834). Assim, as casas religiosas ficariam proibidas de receber novas freiras e permaneceriam abertas apenas até a sobrevivência da última delas.<sup>23</sup> O fabrico e venda de doces e iguarias, que já antes praticavam sobretudo para ofertarem os seus beneméritos, permitiram às religiosas garantirem o seu sustento, nessa fase de declínio e grandes dificuldades econômicas.<sup>24</sup>

Inicia-se um estreitamento de relações entre o interior e o exterior. Com a diminuição das professas, as religiosas precisaram ensinar algumas mulheres da sociedade para auxiliar na produção dos doces e, assim, garantir o sustento de todas<sup>25</sup>. Com o falecimento das últimas religiosas os doces passaram a ser

---

<sup>20</sup> Mauro 1997: 243.

<sup>21</sup> Sousa 2013:14-15.

<sup>22</sup> No artigo “Una escrita feminina diferente” encontra-se publicada a mensagem que fecha o livro de receitas do convento Santa Clara de Évora, escrito em 1729 por soror Maria Leocádia do Monte do Carmo (abadessa do referido convento), palavras que dão bem conta do sigilo que envolvia a arte doceira conventual: “Este livro não se entregará a outrem que não seja pessoa desta casa, nem por cedência, nem por empréstimo, por afectar os proveitos da feitura de doces que nesta casa são feitos”. Os proveitos mencionados na frase não devem ser entendidos como lucros com a venda dos doces, mas sim em relação ao prestígio que o convento detinha em virtude da fama da sua doçaria (Ornellas-Castro e Braga 2014: 443).

<sup>23</sup> Almeida 1922: 344-345.

<sup>24</sup> Sousa 2013:21.

<sup>25</sup> Carvalho 2012:53.

reproduzidos e comercializados fora dos conventos, por estas mulheres locais<sup>26</sup>. Dentre estas receitas transmitidas está o Pastel de Tentúgal<sup>27</sup>. O conjunto de fontes escritas e a tradição oral recolhida faz com que Olga Cavaleiro, Presidente da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, afirme não haver dúvidas de que foi no Convento de Nossa Senhora do Carmo de Tentúgal que o receituário do doce foi criado e ao qual tem grande fama associada<sup>28</sup>.

Com o falecimento da última religiosa do referido convento, em 1898, os doces passaram a ser produzidos e comercializados pelas mulheres que auxiliavam no seu fabrico, quando as freiras já não os podiam fazer sozinhas. A senhora que ajudava na produção dos pastéis, Dona Maria dos Prazeres, ensinou a exímia receita e arte de confecção às irmãs Ana Faria Delgado e Branca Faria Delgado. Estas passaram a ter o monopólio dos pastéis de Tentúgal, comercializando-os na hospedaria da família. O vosso irmão se interessa pela produção do doce e ensina a esposa, Dona Conceição, que é professora primária. Percebendo que esta era uma boa alternativa de sustento para as mulheres da vila, Conceição ensinou suas alunas na escola. Assim disseminou-se a produção do pastel pela vila e sua continuidade até os dias de hoje foi garantida. Após o falecimento de Dona Branca Delgado, os seus familiares não deram continuidade à produção dos pastéis. Consequentemente, caso Dona Conceição não tivesse aprendido e ensinado sua confecção, este importante símbolo da vila teria se perdido. Mantendo basicamente as mesmas características da época conventual, transformou-se no produto mais importante da região, sendo a principal atividade da vila, geradora de postos de trabalho e rendimentos<sup>29</sup>.

Quanto à sua confecção original, o Pastel de Tentúgal apresentava-se em meia-lua e recheado de doce de ovos com amêndoas. Nos tempos menos afortunados, após a dissolução das ordens religiosas, houve uma adaptação do doce, passando ao formato de palito, mais fácil de enrolar e com menos recheio, e foram-lhe extraídas as amêndoas<sup>30</sup>. Mantendo basicamente as mesmas características da época conventual, o Pastel de Tentúgal tornou-se o produto mais importante da sua região de origem, sendo a principal fonte de empregos e riqueza da vila, atraindo muitos visitantes para saborear esta peculiar iguaria. Um dos recentes sinais do reconhecimento popular do doce veio da posição que atingiu no concurso realizado pelo canal de televisão

---

<sup>26</sup> Sousa 2013: 22.

<sup>27</sup> Originário do Convento de Nossa Senhora da Natividade, fundado em 1558 na vila de Tentúgal, que foi habitado pela Ordem das Carmelitas de Portugal (Carvalho 2012:49).

<sup>28</sup> Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal 2012: 55.

<sup>29</sup> Dados obtidos em entrevista com Olga Cavaleiro, em Tentúgal no dia 04 de março de 2015.

<sup>30</sup> Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal 2012: 36.



pública (RTP), entre março e setembro de 2011, intitulado “As sete maravilhas da gastronomia portuguesa”. O fato do Pastel de Tentúgal ter ficado entre os três finalistas, a par de Pastel de Belém<sup>31</sup> e do pudim Abade de Priscos, foi considerada uma grande vitória, pois, de tantos doces da vasta e saborosa doçaria portuguesa, estar entre os três finalistas é motivo de comemorações.

Mais significativo, pelo carácter legal e oficial de que se reveste, foi o reconhecimento dado ao pastel por parte da União Europeia, com a atribuição de Indicação Geográfica Protegida (IGP), publicada em 04 de setembro de 2013<sup>32</sup>. Este feito garantiu a Portugal mais um produto reconhecido a nível da União Europeia como singular, que deve ser salvaguardado e valorizado<sup>33</sup>. Por se tratar de um doce conventual, torna ainda mais emblemática esta conquista já que, devido a relação entre a expressão “Doçaria Conventual” como sinónimo de tradição e qualidade, recentemente tem surgido uma série de “pseudo-doces conventuais”<sup>34</sup>, visando aproveitar-se desta boa fama. Até o momento, apesar da ampla variedade de doces tradicionais portugueses, apenas os Ovos Moles de Aveiro e o Pastel de Tentúgal possuem o título de Indicação Geográfica Protegida. Visando combater estas fraudes, se faz urgente o registro legal dos doces de verdadeira origem conventual, seja por Indicação Geográfica Protegida ou por outra forma que venha a se estabelecer no país. O que não podemos deixar acontecer é a disseminação de produtos que levam o consumidor ao erro, sendo motivado a consumir um produto atual, enganado pela áurea histórica conventual. Neste sentido, os processos de valorização de produtos gastronômicos estudados neste trabalho se fazem de importante aplicação.

Voltamos, agora, o nosso olhar para o outro lado do atlântico, como desenvolveu-se a confeitaria além-mar. No Brasil a tradição da doçaria ganhou sabores novos através da combinação de costumes, gostos e produtos vindos de Portugal com ingredientes e saberes nativos. Além da diversidade de matérias-primas, o saber-fazer das diferentes etnias possibilitou o desenvolvimento de uma confeitaria única e característica desta nova terra, com expressão verdadeiramente brasileira<sup>35</sup>. Sendo assim, pode-se afirmar que houve trocas alimentares e os mais diversos níveis de intercâmbio cultural

---

<sup>31</sup> Pastel de Belém foi o grande vencedor da categoria de sobremesas, entretanto houve críticas por se tratar de uma marca comercial e não um doce tradicional por natureza, como o pastel de nata.

<sup>32</sup> Este processo será detalhado e analisado ao longo desta pesquisa.

<sup>33</sup> Cabe ressaltar que ambas apresentações, em meia lua como em palito, estão presentes neste registro, contudo o formato palito é o mais vendido e conhecido.

<sup>34</sup> Para tal bastando batizá-los com nomes de evocação claustral para estarmos em presença de um doce conventual (Consiglieri e Abel 1999: 7, 47 e 54), como por exemplo as lanternas do convento comercializadas por uma pastelaria em Tentúgal.

<sup>35</sup> Freyre 2007: 66.

entre índios, portugueses e, posteriormente, africanos desde o século XVI. Contudo, não devemos esquecer, como bem observou Maria Eunice Maciel, que este fenômeno aconteceu em um quadro de desigualdades e conflitos, onde “o português branco colonizador foi instaurador de uma hierarquia (...). Não é possível, assim, colocar as ‘três raças’ em um plano horizontal”<sup>36</sup>. Nesse sentido, Algranti defende que a culinária da América portuguesa foi sendo construída ao longo dos tempos de colonização, tratando-se de “uma arte combinatória e de inter-relações, mais do que de invenções”<sup>37</sup>, havendo mais adaptações do que criações propriamente ditas. Neste sentido, com a combinação de desejos e saudades deste povo imigrante, somada à grande disponibilidade de açúcar e frutas nativas, constituiu-se a doçaria na América colonial a partir da aplicação de técnicas e saberes portugueses.

A sociedade brasileira iniciou-se como uma civilização do açúcar, todo o país girava em torno da produção deste ouro branco<sup>38</sup>. Nesta altura, Pelotas, no extremo sul do Brasil, exportava o charque<sup>39</sup> para a alimentação dos escravos dos engenhos de Pernambuco e importava em troca, entre outros produtos, sobretudo o açúcar que aqueles escravos produziam. Devido a este comércio de frequente troca, Pelotas desenvolveu fortemente sua doçaria, apesar de não haver produção de cana-de-açúcar nas suas proximidades. Assim como no Nordeste, as mucamas, em parceria com as sinhás, escravas domésticas e damas da sociedade respectivamente, transformavam o açúcar em doces sobremesas adaptadas ao paladar local. A partir desta prática, surgiram os doces finos de Pelotas pelos quais a cidade é reconhecida até os dias de hoje.<sup>40</sup>

Com isso a região de Pelotas foi marcada pelo sal e pelo açúcar, transformando-se em um local de grandes riquezas. Segundo o historiador pelotense Mario Osório Magalhães<sup>41</sup>, os doces foram ocupando os palacetes de Pelotas ao decorrer do século XIX, se tornando hábito local, sobretudo, por três motivos, motivos estes que apenas fazem sentido quando entrelaçados: porque seus fundadores eram portugueses ou descendentes de portugueses, trazendo o gosto pela doçaria daquele país; porque, enriquecidos, desenvolviam o requinte social promovendo festas, banquetes, bailes e saraus nos casarões; e porque na sua

---

<sup>36</sup> Maciel 2004: 29.

<sup>37</sup> Algranti 2005: 145-146.

<sup>38</sup> Lody 2011b: 22-27.

<sup>39</sup> Carne de gado conservada a partir da desidratação feita a base de sal e sol. Como no Rio Grande do Sul o clima é temperado ele apenas pode ser produzido na metade quente do ano (de outubro a março). No século XIX o charque, carne salgada seca ao sol, era muito consumido por toda a população, já que era um eficiente método de conservação, num período anterior à moderna geladeira. O charque era ainda a base da alimentação dos escravos, mão-de-obra predominante nesta época.

<sup>40</sup> Magalhães 2004: 24.

<sup>41</sup> Magalhães 2004: 20.

condição de charqueadores tinham facilidade de importar açúcar do Nordeste brasileiro dentro dos mesmos navios que levavam o charque até esta região<sup>42</sup>.

Entretanto, no final do século XIX, com a libertação dos escravos no Brasil, os maiores consumidores de charque, e com o surgimento de sistemas de refrigeração teve início uma forte crise do sistema saladeril<sup>43</sup>, que nunca mais teve retorno. A maior fonte de riqueza da cidade secou e as mulheres das renomadas famílias passaram a utilizar como meio de subsistência o que melhor sabiam fazer: doces finos para eventos sociais<sup>44</sup>. Inicialmente as doceiras, por serem damas da alta sociedade, tinham vergonha de serem reconhecidas pelo seu trabalho e vendiam apenas para os conhecidos, mantendo suas identidades preservadas. Com o tempo, as doceiras passaram a ganhar reconhecimento social e começaram a ser conhecidas por suas especialidades<sup>45</sup>. Pouco a pouco foram também ganhando fama nas principais capitais brasileiras, tornando Pelotas conhecida como a “Capital Nacional do Doce”.

Com o tempo, as senhoras que iniciaram a tradição doceira em Pelotas foram falecendo e nem sempre houve interesse de sucessão dentro da própria família. O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac)<sup>46</sup>, tendo em vista o potencial doceiro da região, investiu em cursos profissionalizantes de culinária em Pelotas, visando o crescimento econômico da cidade bem como a garantia da continuidade desta tradição. A professora responsável por estes cursos, Rosa Tomaz, percebendo os poucos recursos que seus alunos dispunham para transformar em negócio as atividades desenvolvidas em aula, realizou algumas adaptações nas caras receitas tradicionais, visando a aplicabilidade dos ensinamentos pelos doceiros em formação de forma a lhes trazer retorno financeiro<sup>47</sup>. Este é um dos momentos mais emblemáticos da transformação dessas receitas que saíram dos casarões.

---

<sup>42</sup> O grande e repentino desenvolvimento econômico da região de Pelotas durante o século XIX, com a economia dos saladeiros (produção de charque) e mão-de-obra escrava, aliada aos longos períodos dedicados ao lazer justificado pela curta safra das charqueadas, propiciou o aparecimento de uma civilização em muitos aspectos singular, comparativamente ao resto da província. Com estilos de vida predominantemente urbanos, culto às letras e as artes, o requinte social assumiu-se como emblema dessa civilização. O comportamento educado, as boas maneiras, os hábitos e os costumes europeus passaram a ter uma importância inestimável nessa sociedade, tendo por palco o interior dos casarões, onde ocorriam as grandes festas, comemorações, saraus e banquetes (Magalhães 2004:25).

<sup>43</sup> O sistema saladeril é a designação da rede produtora de charque, até então um método de conservação de carne largamente utilizado.

<sup>44</sup> Magalhães 2004:26.

<sup>45</sup> Magalhães 2004:24.

<sup>46</sup> Órgão brasileiro responsável por auxiliar os empreendimentos. Entre as suas atribuições está a de organizar cursos e palestras profissionalizantes em setores econômicos relevantes em suas regiões de atuação.

<sup>47</sup> As interferências de Rosa Tomaz consistem na substituição de alguns ingredientes, ou parte deles, por outros de custo mais acessível, como é o caso da introdução do leite condensado

A atual amplitude de produção, comercialização e disseminação da cultura doceira de Pelotas ocasiona, no entanto, uma forte concorrência entre as doceiras ditas “artesaniais” e as profissionais, formadas nas diferentes escolas da região. As doceiras artesanais defendem que são elas que representam e dão continuidade à tradição, pois seguem as receitas de família, e responsabilizam o ensino do Senac pela perda de qualidade dos produtos no mercado, o que contribui para a degeneração dessa tradição doceira. Entre os pontos destacados como responsáveis pela degradação da atividade tradicional encontram-se os ingredientes acrescentados às receitas com o objetivo de aumentar sua rentabilidade e/ou baixar os custos do produto final, como é o caso do amido de milho e do leite condensado, bem como o uso de produtos industrializados que dinamizam a produção, mas são pobres em sabor e textura, como é do uso de caso do glacê industrializado no lugar da clássica mistura do açúcar com água<sup>48</sup>.

De fato, o doce se popularizou em Pelotas a ponto de, segundo a Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas (CDL)<sup>49</sup>, a maioria das doceiras atuantes nos dias de hoje não serem descendente de portugueses ou de criadas que trabalhavam nos casarões, mas sim pessoas que aprenderam em cursos rápidos ou mesmo com amigos e conhecidos. Este fato comprova a importância da diversificação das formas de transmissão deste saber-fazer, a ponto de Pelotas tornar-se no que é hoje: a capital nacional do doce.

Os doces realmente ganham a cidade, dificilmente alguém da cidade não faz, pelo menos, algum doce caseiro. Em 1982 por iniciativa da prefeitura cria-se a “Cooperativa das Doceiras”. A partir de 1986 Pelotas abriga a *Feira Nacional do Doce* (Fenadoce), evento anual que ocupa 21 dias no mês de junho. Contudo, em todos os dias do ano se trabalha a favor da doçaria tradicional da cidade. Cerca de dois mil e quinhentos empregos encontram-se ligados, direta ou indiretamente, à produção de doces, havendo em Pelotas 110 doceiras profissionais e 17 pequenas indústrias de doces na zona urbana e rural, que se envolvem cotidianamente na confecção de doces finos<sup>50</sup>. O reconhecimento e preocupação com a salvaguarda deste saber-fazer é claro quando se observa que no mesmo ano (2005) iniciaram os dois processos de valorização vigentes no país: Inventário nacional de Referências Culturais (INRC), visando tornar-se Patrimônio Cultural Brasileiro, e Indicações

---

no camafeu, que originalmente consiste em apenas nozes, açúcar e gemas, além dos novos doces a base de leite condensado e chocolate, como o bombom de morango (entrevista com Rosa Tomaz em 04/12/15).

<sup>48</sup> Ferreira e Cerqueira 2012: 268.

<sup>49</sup> Entrevista com a Gerente do Centro de Eventos Fenadoce, Michele de Lima, no dia 20 de fevereiro de 2015.

<sup>50</sup> Dados fornecidos pela Câmara de Dirigentes Lojistas em 23 de fevereiro de 2015.

Geográficas, buscando o título de Indicação de Procedência. Ambos processos serão investigados nesta pesquisa.

Em uma breve análise comparativa se pode observar muitos pontos em comum na história da doçaria conventual portuguesa e da doçaria pelotense. Enquanto em Portugal os doces se desenvolveram em conventos, em Pelotas este fenômeno se deu nos grandes casarões, contudo em ambos os casos floresceram no seio da alta sociedade local como símbolo de ostentação e poder. Tanto em um como do outro lado do Oceano Atlântico, inicialmente a comercialização dos doces aconteceu de forma discreta, por não ser socialmente bem visto. Após um período de crise esta prática foi intensificada e a fama por sua qualidade superior foi reconhecida e valorizada passando a ser motivo de orgulho. Além disso, após o falecimento ou das últimas freiras ou das doceiras tradicionais, os doces ganharam as ruas sendo confeccionados por doceiras locais que ou aprenderam com estas mestras do açúcar ou em cursos profissionalizantes. Da mesma forma, a fim de viabilizar a venda dos doces como negócio, as receitas tiveram que sofrer algumas alterações já que inicialmente eram muito onerosas. As semelhanças entre as duas histórias fundem-se neste trabalho que analisa os esforços de valorização e salvaguarda destes referidos saberes tradicionais em Portugal e no Brasil.

### **MECANISMOS DE VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS EM PORTUGAL: ESTUDO DE CASO PASTEL DE TENTÚGAL**

Desde os tempos gregos e romanos alguns produtos agroalimentares de determinadas regiões destacaram-se por sua qualidade superior e elevaram o nome da região a sinônimo dessa distinção<sup>51</sup>. Estes produtos são naturalmente valorizados no mercado ainda antes de haver um regramento para tanto. Contudo, alguns produtores, agindo de má fé, utilizaram essa denominação mesmo que os produtos não fizessem parte da região determinada ou não seguissem todos os procedimentos que garantiam a característica diferenciadora. Com isso, tal valorização natural foi perdendo credibilidade. Os consumidores exigem cada vez mais produtos de qualidade e produtos tradicionais, preocupando-se em preservar a diversidade da produção agrícola. Entretanto, os produtores só podem continuar a produzi-los se este esforço for recompensado de uma forma justa.

---

<sup>51</sup> Soares (2014: 47-49) relaciona a hierarquia de vinhos da antiguidade com a moderna prática de avaliar o vinho por suas características organolépticas e relacionar estas características com as regiões de origem, atualmente denominadas DOP e IGP. Como exemplo, Soares cita o texto de Arquêstrato que divide os vinhos em castas “nacionais” (gregos) e “estrangeiras” (não gregos). Os primeiros, “Arquêstrato distingue os vinhos de duas ilhas, Lesbos e Tasos, nos segundos, o Biblino, originário da Fenícia” (idem: 48-49).

A fim de trazer proteção aos consumidores e produtores, construíram-se e continuam a construir-se, no seio da Comissão Europeia, formas de ordenar, classificar e caracterizar os produtos. A União Europeia estabeleceu o sistema de certificação geográfica, a partir dos regimes de qualidade, identificando estes produtos com clareza<sup>52</sup>. Em Portugal este sistema começou a ser empregado pelo vinho<sup>53</sup>, seguido do queijo<sup>54</sup>, sendo demarcadas e protegidas algumas regiões, a fim de aproximar a legislação portuguesa da europeia. Entretanto, esta legislação foi posteriormente substituída pela regulamentação comunitária (CEE) 2081 e 2082/92, referente à proteção e certificação de produtos com Denominação de Origem, Indicação Geográfica ou Certificado de Especificidade.

Este primeiro regulamento comum aos países da União Europeia foi aperfeiçoado e substituído pelos Regulamentos (CE) N.º 509 e 510/2006 do Conselho e, mais recentemente, pelo regulamento Comunitário (CEE) 1151/2012. Estas novas versões são publicadas visando suprir necessidades que surgem devido a dinamicidade do mercado. Atualmente, estes produtos são divididos em três grandes grupos: Denominações de Origem Protegidas (DOP)<sup>55</sup>, Indicações Geográficas Protegidas (IGP)<sup>56</sup> e Especialidades Tradicionais Garantidas (ETG)<sup>57</sup>, tendo como objetivo “ajudar os produtores de produtos tradicionais a comunicar aos consumidores informações sobre os atributos dos seus produtos que apresentem

---

<sup>52</sup> CEE 1151/2012, parágrafo 2.

<sup>53</sup> A primeira referência encontrada nesse sentido foi instituída por Marquês de Pombal, através do alvará régio de 10 de setembro de 1756, o qual fundou a *Companhia Geral da Agricultura e das Vinhas do Alto do Douro*, destinada a garantir e promover a produção e comercialização dos vinhos do Alto Douro, local de produção do já então famoso Vinho do Porto (Sousa 2003: 299). Posteriormente, já em 1908, foram criadas algumas regiões demarcadas para a produção de vinhos, nomeadamente as dos vinhos Verde, Dão, Bairrada, Bucelas, Colares, Carcavelos e Setúbal. Visando a entrada na União Europeia, estabeleceu-se em 1979 o sistema de valorização de produtos tradicionais, através do Decreto de Lei nº 519-D/79, que estabeleceu um sistema de certificação de vinhos conforme a qualidade e tipicidade de cada produto, a fim de aproximar o setor vinícola português ao europeu.

<sup>54</sup> Com os mesmos objetivos do Decreto de Lei nº 519-D/79, em 1984, o Decreto de Lei nº 146/84 passou a proteger e valorizar os queijos tradicionais portugueses.

<sup>55</sup> É considerado Denominação de Origem Protegida (DOP) o produto cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada com um saber fazer reconhecido e verificado. Sua qualidade ou características devem essencialmente ou exclusivamente a um meio geográfico específico, incluindo fatores naturais e humanos.

<sup>56</sup> É considerado Indicação Geográfica Protegida (IGP) o produto originário de determinada região tendo sua qualidade, características ou reputação atribuídas a essa região geográfica. A relação com o meio geográfico subsiste em pelo menos numa das fases da produção, transformação ou elaboração.

<sup>57</sup> Os registros como Especialidade Tradicional Garantida (ETG) não são ligadas a um território específico, sendo assim, qualquer produtor incluindo os de países terceiros, tem o direito de utilizar esta denominação registrada como ETG, desde que cumpra os requisitos do caderno de especificações e esteja sujeito ao sistema de controle estabelecido.

uma mais-valia”<sup>58</sup>. Os Estados-Membros indicaram um órgão para estabelecer a legislação local (com base no regulamento comunitário vigente), supervisionar e validar estes processos de certificação, para posterior encaminhamento a Comissão Económica Europeia. Em Portugal esta responsabilidade a nível nacional ficou a cargo do Ministério da Agricultura.

Neste trabalho optou-se por aprofundar este assunto com o estudo de caso do Pastel de Tentúgal. Ainda na década de 1980, os doceiros de Tentúgal uniram forças com a criação da “Associação dos Pasteleiros de Tentúgal” e buscaram registrar o pastel no Instituto Nacional de Proteção Industrial (INPI). Entretanto, este tipo de registro foi substituído pelas indicações geográficas conforme referido acima. A busca pela indicação geográfica protegida (IGP) para este doce conventual iniciou nos anos dois mil. Todo processo de certificação na União Europeia deve partir de um agrupamento de produtores do produto em questão, sendo assim, ficou a cargo da Associação de Pasteleiros de Tentúgal realizar os passos necessários à instrução do processo. Após estudos sobre as exigências impostas pela União e casos de produtos já certificados em Portugal, optaram pelo caminho que iriam seguir.

Para o levantamento dos dados necessários, houve auxílio de pesquisadores da Universidade de Coimbra e da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal. Com este trabalho, conseguiu-se comprovar a ligação do produto à terra, pois o que essas fontes demonstram é que, quando se fala em Pastel de Tentúgal, lembra-se da vila de Tentúgal, porque foi lá que os pastéis nasceram, se desenvolveram, é onde foram originalmente produzidos e comercializados e foi através de Tentúgal que eles ganharam fama e reputação. Para a definição do que é o Pastel de Tentúgal foi elaborado, conforme normativa da União Europeia, um caderno de especificações sobre o produto em termos de análise sensorial, apresentação, análise química, matérias primas e percentuais mínimo e máximo de variação, sendo todas estas características definidas em comum acordo entre os associados<sup>59</sup>.

No caderno de especificações do Pastel de Tentúgal as características da massa e ponto do recheio são constantemente associadas ao saber-fazer das doceiras, apesar de citar especificidades das matérias-primas e alguns detalhes do preparo, como temperatura do forno e da calda. Entretanto não há divulgação da quantidade dos ingredientes, apenas os percentuais de variação permitidos para as características físico-químicas (atividade de água, humidade, proteína, gordura, hidratos de carbono, cinzas e valor calórico). Por esta verificação depender de análise de laboratório ela acaba por ser

---

<sup>58</sup> CEE 1151/2012, parágrafo 34.

<sup>59</sup> Dados obtidos em entrevista com Olga Cavaleiro, presidente da Associação de Pasteleiros de Tentúgal e grã-mestre da confraria da doçaria conventual de Tentúgal, em Tentúgal no dia 04 de março de 2015.



mais complicada do que a simples determinação de quantidades mínimas e máximas de cada ingrediente, como ocorre no caso brasileiro. Contudo, como estes percentuais de variação são baixos, para se alcançar estes valores deve ser seguida uma quantidade restrita de cada ingrediente. Acreditamos que a opção por esta forma de verificação tenha relação com a divulgação *online* do referido Cadernos de Especificações, após a conquista de IGP. Olga Cavaleiro confirma que, em um primeiro momento, este documento estava mais completo e, após a intervenção do Ministério da Agricultura, foram retirados alguns detalhes. Cavaleiro relata que este fato se passou com o objetivo de evitar falsificações, devido à publicidade do documento.

Um produto certificado deve poder ser rastreado da matéria-prima ao consumidor final, tendo seu controle descrito no caderno de especificações. Com a observação do que acontece com os queijos tradicionais<sup>60</sup>, tentou-se simplificar os controles de forma a valorizar tanto o produto como o produtor, sem onerar a produção, não acarretando em elevados preços para o consumidor final. Neste sentido, a produção do Pastel de Tentúgal é registrada em planilhas físicas arquivadas nas pastelarias que o produzem, sendo alimentadas e monitoradas por um técnico responsável e auditadas pela Sativa<sup>61</sup>. Contudo, esta prática inviabiliza o acesso a estas informações pelo consumidor final. Quanto à possibilidade, por nós colocada em entrevista (e por comparação com o que se passa com os Doces de Pelotas), de informatização deste processo, Olga Cavaleiro sugere que Tentúgal ainda têm um longo caminho a trilhar nesse sentido.

Por tratar-se de uma denominação da União, é obrigatória a utilização do símbolo destinado a este fim. A presença do selo indicativo promove o reconhecimento dos consumidores a esta categoria de produtos e as garantias que

---

<sup>60</sup> Na questão dos queijos tradicionais, o processo de Denominação de Origem foi imposto pela via política, que buscava adequar-se rapidamente às regras impostas para entrada na União Europeia, não gerando um sentimento de pertencimento dos produtores envolvidos. Tais processos foram realizados apressada e burocraticamente, dificultando a sua posterior aplicação prática no dia-a-dia do produtor. Este excesso de burocracias elevou excessivamente o custo de produção, fazendo com que os produtores deixassem de vender o queijo com a Denominação de Origem Protegida e fizessem uma produção paralela com a denominação da vila, como o Queijo de Seia na região do Queijo Serra da Estrela por exemplo. A fim de minimizar estas dificuldades, estabeleceu-se algumas mudanças no caderno de especificações. A mais recente delas permite a produção de Queijo Serra da Estrela em tamanho menor. Esta mudança traz bons resultados pois, por se tratar de um produto caro, o fato de poder ser vendido menor diminui proporcionalmente o preço final por unidade, tornando-o mais competitivo no mercado (Barbosa 2013:44-45).

<sup>61</sup> Organismo de certificação que os acompanha. A empresa realiza vistorias nos produtores duas vezes ao ano e controla se estão cumprindo as normas do caderno de especificações. Também é esta empresa que emite os certificados aos pasteleiros, que virão a ser fornecidos para os revendedores e distribuidores do pastel.

lhes estão associadas, impedindo que os consumidores sejam induzidos ao erro<sup>62</sup>. No caso dos produtos de pastelaria certificados, este problema é agravado pois, ao contrário do queijo e do vinho, os Pastéis de Tentúgal vendidos no balcão não têm um rótulo onde possam fixar o selo da União Europeia que os identifica como IGP<sup>63</sup>. A ausência deste mecanismo de identificação direta nos pastéis comercializados nos balcões das pastelarias é o mais grave problema enfrentado pela Associação de Pasteleiros de Tentúgal.

A Indicação Geográfica de Procedência defende que exclusivamente os produtores registrados, localizados na região determinada, e que cumprem os mandamentos do caderno de especificações podem comercializar o doce Pastel de Tentúgal. Isso garante apenas a exclusividade da designação e não do modo de produção. Segundo a Presidente da Associação de Pasteleiros de Tentúgal, “ainda se vendem muitos pastéis que não são de Tentúgal, dificultando a percepção do consumidor de o que é um bom pastel”. Visando combater estes plágios, está se desenvolvendo uma base de dados junto à Sativa, que, para além de certificar os pasteleiros também irá certificar os revendedores do produto original. Com estes artifícios, será viabilizado o rápido rastreio dos produtos certificados pelo país, podendo ser constatada e denunciada a comercialização indevida com a denominação Pastel de Tentúgal de produtos que não são elaborados na região determinada pela IGP.

Em suma, não obstante as “limitações” da atribuição da IGP, responsáveis por alguma incredulidade dos produtores quanto às suas vantagens, os efeitos positivos desse processo devem ser sublinhados, a saber: a organização e regularização das pastelarias; uma maior união entre os pasteleiros; uma maior uniformização da qualidade do Pastel de Tentúgal; uma maior atenção por parte dos pasteleiros às regularidades de higiene assim como à qualidade dos pastéis.

### **MECANISMOS DE VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS NO BRASIL: ESTUDO DE CASO DOCES DE PELOTAS**

No Brasil a valorização de produtos gastronômicos ocorre de duas formas. A primeira é a patrimonialização de bens imateriais como Patrimônio Cultural do Brasil, onde o foco está no saber fazer das pessoas. Este processo é elaborado com o suporte e incentivo do Instituto do Patrimônio Histórico

---

<sup>62</sup> CEE 1151/2012, parágrafo 28-29.

<sup>63</sup> Os pastéis vendidos em caixa levam o selo da União Europeia e o código de rastreio, mas os doces vendidos no balcão não recebem nenhum tipo de indicativo de IGP. A apresentação e formato do Pastel de Tentúgal leva o consumidor a comprar pelo reconhecimento visual e não pergunta se o doce provém da região certificada. Por este motivo, há muitos pastéis no mercado que, mesmo parecendo com os de Tentúgal, não são de lá e isso confunde o consumidor, que não consegue ter a referência de o que é o Pastel de Tentúgal.

e Artístico Nacional (IPHAN), órgão do Ministério da Cultura, seguindo os princípios do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial. Primeiramente há uma demanda, que pode partir da comunidade, do poder público local ou do próprio IPHAN. Abre-se um edital de pesquisa e seleciona-se quem irá desenvolver o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) do produto em questão, seguindo as normas propostas pelo IPHAN. Este minucioso trabalho reúne diversos documentos, que comprovam a importância cultural da prática a ser patrimonializada para aquela comunidade. Este levantamento geralmente fica a cargo das universidades locais, que possuem profissionais de diversas áreas científicas relacionados com o assunto a ser pesquisado. Este inventário é então encaminhado para o Conselho Consultivo do IPHAN para ser votado. Caso o resultado seja positivo, os bens imateriais passam a ser registrados nos seguintes livros: Livro de Registro dos Saberes; Livro de Registro das Celebrações; Livro de Registro das Formas de Expressão; e Livro de Registro dos Lugares. O decreto estabelece que a inscrição nestes livros deve ter como referência a continuidade histórica do bem, sua relevância nacional para a memória e a identidade, e que sejam referências dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira<sup>64</sup>.

No ano de 2005, a UNESCO abriu um edital para os municípios que acreditassem ser detentores de algum bem imaterial e desejassem protegê-lo. Os selecionados receberiam uma verba federal para subsidiar a investigação desta manifestação a partir da aplicação do Inventário Nacional de Referências Culturais. O próprio IPHAN, que, conhecendo a história da cidade, procurou o município propondo-lhe a inscrição dos Doces de Pelotas neste edital. Este projeto envolveu uma rede de parceria entre a Câmara de Dirigentes e Lojistas de Pelotas (CDL), que assumiu a proponentia, a Secretaria de Cultura de Pelotas que, por meio de seus técnicos, assumiu a supervisão, além da UNESCO, por meio do Programa Monumenta<sup>65</sup>, e o IPHAN que responsabilizaram-se pelo patrocínio do projeto. Quanto à execução da pesquisa, ficou a cargo de pesquisadores do Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), através da aplicação da metodologia sugerida pelo IPHAN, com o objetivo de registrar e identificar a arte doceira da região<sup>66</sup>.

Foi determinado como escopo da pesquisa os doces finos e coloniais nos limites geográficos de *Pelotas Antiga* e *Pelotas*, de modo a contemplar,

---

<sup>64</sup> Decreto n.3.551/00, artigo 1.

<sup>65</sup> Programa de recuperação de centros históricos administrado pelo Ministério da Cultura e financiado pelo Banco Mundial. Pelotas participa deste programa desde 2001 recebendo recursos que vêm oportunizando a restauração de alguns prédios e revitalização de aspectos do centro histórico (Rieth et al. 2008: 3).

<sup>66</sup> Rieth et al. 2008: 3.

também, as pequenas cidades que se desmembraram do seu território ao longo dos anos, mas que comungam da mesma tradição doceira. Realizou-se uma pesquisa e catalogação bibliográfica sobre o assunto e aplicaram-se entrevistas de cunho antropológico com diversos agentes desta história e, na falta destes, foram entrevistados os parentes mais próximos<sup>67</sup>. Após a conclusão de todas as etapas determinadas pela metodologia do INRC, o dossiê foi encaminhado ao IPHAN, que emitiu parecer favorável em 09 de abril de 2014 e encaminhou para o Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural. Até a data não houve retorno da parte do IPHAN nacional ao pedido de registro dos Doces de Pelotas como *Patrimônio Cultural Brasileiro*.

Cabe ressaltar que o INRC visa resgatar o saber-fazer tradicional em sua essência, ou seja, como era executado entre o final do século XIX e o início do século XX. Suas análises conclusivas apontam para uma descaracterização destes produtos, devido às exigências higiênico-sanitárias impostas pelos órgãos reguladores. No caso dos doces de Pelotas, o grupo de pesquisadores defende que a proibição do uso do tacho de cobre<sup>68</sup>, colher de pau<sup>69</sup>, bem como dos doces secos ao sol<sup>70</sup>, comprometem a continuidade desta cultura. Rieth comenta ser contraditório o posicionamento do Governo Federal que, por um lado, resgata este saber através do investimento em projetos de pesquisa, como o INRC, mas também proíbe a continuidade de comercialização de produtos elaborados a partir destas práticas tradicionais. Como a produção dos Doces de Pelotas está ligada, basicamente, às famílias, que a têm como complementação de renda, a proibição da comercialização de produtos elaborados a partir de práticas tradicionais faz com que migrem para os métodos alternativos legalizados perdendo-se estes antigos costumes.

A segunda forma de valorização de produtos gastronômicos no Brasil é baseada no modelo europeu de Certificações de Origem e Indicações Geográficas Protegidas, anteriormente apresentado neste trabalho. Segundo a

---

<sup>67</sup> Rieth et al. 2008: 4.

<sup>68</sup> No caso das panelas de cobre, é verdade que, quando mal higienizada, pode ser maléfica à saúde humana, mas Rieth afirma que, pelas entrevistas realizadas durante a elaboração do INRC, perceberam que as doceiras pelotenses sabem explicar a correta higienização para evitar a oxidação do metal. Entretanto, a Anvisa declara que não há estudos que comprovem que a técnica tradicional usada para limpeza (à base de limão, vinagre e sal grosso) seja eficaz neste sentido.

<sup>69</sup> Quanto às colheres de pau, foram substituídas pelas de polipropileno, um termoplástico, indicadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). No entanto, as doceiras relatam, e comprovam, que após um ano de uso estas colheres diminuem centímetros consideráveis e perdem o formato original, provavelmente por derretimento devido à altíssima temperatura que os doces alcançam. Frente ao exposto, uma análise destes acontecimentos é inadiável.

<sup>70</sup> Os doces secos ao sol são doces à base de frutas que são expostas ao sol sobre um tabuleiro, cobertas por uma tela para evitar a contaminação por insetos. Atualmente esta prática é proibida e os doces secos são produzidos em estufa, alterando seu sabor e textura original.

legislação brasileira em vigor<sup>71</sup>, no Brasil a nomenclatura aplicada é um pouco diferente: Indicação Geográfica (IG) é tida como guarda-chuva que abrange as Denominações de Origem (DO)<sup>72</sup> e Indicações de Procedência (IP)<sup>73</sup>. O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) é o órgão responsável por estabelecer as condições de registro, analisar os processos e certificar as indicações geográficas brasileiras<sup>74</sup>.

Assim como na Europa, no Brasil o reconhecimento de um processo de Indicação Geográfica é resultado do esforço de um grupo de produtores que se organizam para defender seus produtos de maneira voluntária, motivados pela procura de ganhos coletivos. Entretanto, por ser uma legislação recente no país, em muitos casos, quando o Sebrae<sup>75</sup> detecta um produto com potencial de ser protegido, é ele que faz avançar o processo incentivando os produtores. Isso acontece porque, geralmente, não existe organização entre os produtores com o intuito de buscar a proteção por meio de Indicação Geográfica para seus produtos, muitas vezes por falta do conhecimento de que podem ser protegidos.

Visando a garantia da qualidade e fidelidade à tradição do produto que recebe um selo IP, há a necessidade de construção de um Regulamento Técnico de Produção, este deve ser seguido por todos os produtores do produto certificado por ele normatizado. Este regulamento, a luz dos cadernos de especificações europeus, define e documenta as etapas do processo de produção, demonstrando que se trata de um produto notório e tradicional relacionado com aquela região. Ainda são descritos, neste regulamento, os métodos de verificação e rastreabilidade, as características do produto final e a sua apresentação junto ao mercado.

No caso dos Doces de Pelotas, já havia um grupo de doceiras engajadas em um projeto do Sebrae chamado “Rede Doce”. Este atendimento às doceiras tinha como objetivo o desenvolvimento territorial e setorial. Quando surgiu

---

<sup>71</sup> Lei n.º 9.279/1996, lei que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial, título IV.

<sup>72</sup> Denominação de Origem (DO) designa um nome geográfico de uma região ou território no qual um produto ou serviço é peculiar, em virtude de qualidades diferenciais que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

<sup>73</sup> Indicação de Procedência (IP) refere-se a um nome geográfico tornado reconhecido pela produção, extração ou fabricação de determinado produto, ou pela prestação de dado serviço, independentemente de outras características. Logo, ela diz respeito à reputação ou notoriedade.

<sup>74</sup> O INPI, a fim de cumprir o que lhe foi atribuído, estabelece os atos normativos n 134/97 e n 143/98. O primeiro instituiu os formulários modelo que devem ser utilizados para a apresentação de requerimento de registro de uma Indicação Geográfica. Já o segundo delimita as normas de procedimentos a serem seguidos pelos aspirantes a uma IG. Posteriormente, todas as especificações referentes às condições para registro das Indicações Geográficas estabelecidas pelo INPI foram reunidas na instrução normativa nº. 25/2013.

<sup>75</sup> Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas.

a possibilidade de entrar com um processo de Indicação de Procedência, este foi apresentado a toda a comunidade doceira da região, com a proposta de constituírem a “Associação dos Doceiros de Pelotas” para este fim. Neste momento inicial muitos concordaram com a importância da IP, mas poucos tiveram coragem de aceitar o desafio e implementar o projeto. A proposta de uma Indicação de Procedência para os Doces de Pelotas teve como objetivo central a proteção do nome, da cultura, das receitas e da tradição doceira da cidade. Primeiramente foi realizada a investigação da ligação da história, cultura e tradição de Pelotas com os doces que lhe dão fama, a fim de provar que a região realmente tem a notoriedade para se tornar uma Indicação de Procedência deste tipo de doce.

Foram resgatadas antigas receitas em cadernos das famílias tradicionais da cidade em busca da matriz destes produtos. Apesar de não fixar as receitas de forma completamente rígida, a certificação estabelece, no regulamento técnico, parâmetros de referência<sup>76</sup> de cada ingrediente em cada receita, e proíbe a utilização de ingredientes que não constavam na receita tradicional, bem como aromatizantes, corantes e conservantes. Ainda consta no Regulamento Técnico de Produção dos Doces de Pelotas o modo de preparo (relativamente detalhado, com indicação de pontos, temperaturas e resultado final desejado), os tamanhos permitidos e são indicados os meios de conservação e validade. No referido regulamento há uma ficha técnica com estas informações para cada um dos doces reconhecidos pela IP. Aliás este foi o ponto mais trabalhoso do processo. Esta forma de apresentação, de uma Indicação de Procedência abrangendo mais de um produto, foi inédita no país, pois geralmente se protege apenas um produto e, no caso de Pelotas, estavam protegendo o produto “Doces de Pelotas”, que, no fundo, era composto por quatorze<sup>77</sup> produtos completamente diferentes entre si.

---

<sup>76</sup> Algumas receitas estavam se perdendo com o tempo. As fatias de Braga, por exemplo, é um doce que já estava caindo no esquecimento e a Indicação de Procedência resgatou. Da mesma forma, doces populares como o quindim, o olho de sogra e o camafeu estavam sendo feitos por algumas doceiras ou com um percentual de clara (que não deve conter), ou farinha ou substituindo parte das nozes por bolacha triturada com aromatizantes e corantes. Tais procedimentos descaracterizam os doces de Pelotas tradicionais e são proibidos em um doce com selo de Indicação de Procedência. Sendo assim, o consumidor que adquire um produto com selo tem a garantia de que é produzido em um local adequado à legislação, com produtos de qualidade e receituário tradicional.

<sup>77</sup> Os quatorze doces que receberam a certificação como Indicação de Procedência foram: Amanteigado, Beijinho de Coco, Bem Casado, Broinha de Coco, Camafeu, Fatias de Braga, Ninho, Olho de Sogra, Papo de Anjo, Pastel de Santa Clara, Queijadinha, Quindim, Trouxas de Amêndoa, Panelinha de Coco e Doces Cristalizados de Frutas. Para todos estes doces, a maioria a base de ovos e açúcar, foram realizados, e anexados ao processo de IP, estudos que comprovavam influências portuguesas, chegadas com os imigrantes no final do século XIX, em sua composição.

O sistema de rastreio empregado no Brasil é informatizado, com um código único para cada lote do produto que pode ser acessado pelo consumidor no sítio eletrônico da associação de produtores correspondente. No caso dos Doces de Pelotas, cada doce recebe um selo numerado que corresponde ao seu lote de fabricação. Inserindo esta chave no sítio eletrônico da Associação dos Doceiros de Pelotas consegue-se verificar a procedência de todos os ingredientes, datas de fabricação e validade, bem como indicação do produtor e instruções de armazenamento. Ao final do processo, a Associação de Produtores de Doces de Pelotas solicitou o reconhecimento da Indicação Procedência ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), e recebeu tal reconhecimento para os Doces de Pelotas no dia 09 de agosto de 2011.

Contudo, como a implementação deste sistema ainda é recente, passa pela dificuldade de convencimento de sua importância tanto para os consumidores como para com os próprios doceiros, que precisam despende de um investimento inicial proporcionalmente alto para normatizar a produção<sup>78</sup>. Este fato é preocupante porque se a associação de doceiros de Pelotas abandonar a IP da qual é detentora e, com isso, ela deixar de existir, não poderá ser recuperada no futuro. A fim de divulgar e valorizar este diferencial estão sendo desenvolvidas ações que informam e esclarecem o consumidor que, por sua vez, tem cada vez mais buscado pelos doces certificados. A própria Fenadoce tem sido um dos mais importantes veículos de divulgação e, para 2016, pretende restringir que, dentre os quatorze doces que receberam a IP, apenas sejam comercializados na feira produtos com selo de Indicação de Procedência.

## CONCLUSÕES

No decorrer desta pesquisa pudemos perceber a importância de se valorizar os produtos gastronômicos tradicionais, caso contrário estes saberes e sabores se perderiam. No entanto, elaborar um processo de certificação não é uma tarefa simples, pois a maneira como ele é planejado acarreta resultados decisivos no sucesso ou não da certificação. Podem-se observar grandes con-

---

<sup>78</sup> Quando a Associação dos Produtores dos Doces de Pelotas foi constituída, em 2009, havia quatorze doceiras associadas, algumas saíram outras entraram e, hoje, estão em um total de dezesseis associadas. Entretanto, apenas quatro empresas estão conseguindo produzir o doce certificado, destas, ainda, duas são da mesma doceira, o que demonstra que não tem sido fácil a adesão à Indicação de Procedência. Contudo, este quadro tende a mudar em breve, pois cada vez mais o mercado exige produtos com a Indicação de Procedência e as doceiras têm percebido a necessidade de se adequar. Segundo as doceiras, o maior obstáculo para a implementação da Indicação de Procedência são os custos envolvidos para a adequação dos locais de produção e implementação dos registros de rastreabilidade. Contudo, os responsáveis pela implementação da IP defendem que nenhuma destas exigências foram criadas por eles, apenas pautaram e cobram as normativas já existentes e obrigatórias a todos.



quistas nos processos de valorização de produtos gastronômicos em ambos os países estudados, intensificadas desde a década de 90, com importantes ações políticas no sentido de preservar estas tradições. Os registros por Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Denominação de Origem Protegida (DOP) são os meios mais utilizados de valorização, estando presentes nos dois lados do Atlântico, apesar de possuírem denominação diferente e legislação própria. Um motivo plausível para esta maior insistência na certificação é o interesse comercial dos produtores, já que este tipo de valorização adiciona valor de mercado direto ao produto, por via do selo indicativo de procedência que lhe é atribuído.

Pudemos detectar oportunidades de melhoria em ambos os processos de certificação. O Pastel de Tentúgal, além de ainda possuir algumas dificuldades de verificação da conformidade dos procedimentos, tem como maior problema a ausência de um mecanismo visual para a identificação automática pelo consumidor de que o pastel é de fato de Tentúgal. Criar meios de identificação da IGP torna-se urgente. Este mecanismo poderia ser feito, por exemplo, por meio de cartazes nos pontos de venda, adesivo nas vitrines, e, até mesmo, uma folha de hóstia fixada com ovo em cada pastel indicando o código de rastreio. Contudo, concordamos com o fato de, talvez, a presença deste “objeto estranho”, como na última sugestão, possa descaracterizar o pastel. Então sugerimos a elaboração de “guardanapos” de papel de seda com estas informações impressas, a serem entregues aos clientes junto com o doce. Ressalva-se que, nesta última sugestão, seria necessário realizar testes para comprovar a ausência de risco de contaminação química pela tinta utilizada na impressão, ou ser realizada com corante comestível sem sabor. De início, não conteria necessariamente o código para rastreio, apesar de desejável. Bastará apenas um indicativo de que se trata de um doce com Indicação Geográfica Protegida e, como o espaço será grande, breve informação sobre o que isso significa, medida para já suficiente para obstar ao problema de momento. A médio prazo acreditamos ser interessante cada doce poder ser acompanhado de um número para rastreio online, como no exemplo brasileiro, pois essa prática traz credibilidade ao produto e aproxima o consumidor dos produtores e do doce. Este sítio eletrônico, além de conter o local para rastreio, também agregará mais informações a respeito do Pastel de Tentúgal e da região que o originou.

Os Doces de Pelotas têm a vantagem de já possuírem um sistema informatizado de armazenamento dos dados exigidos, apesar de se verificar um baixo percentual de aderência à certificação<sup>79</sup>. O convencimento das doceiras

---

<sup>79</sup> No momento apenas 4 empresas de um universo de 110 produtores produzem doces com Indicação de Procedência.

da importância deste investimento inicial, assim como um incentivo fiscal neste sentido, é vital para a sobrevivência deste sistema, uma vez que, caso desistam da certificação, ela jamais poderá ser recuperada. As doceiras certificadas já percebem o alcance a uma fatia maior de mercado a nível nacional, pois o consumidor está mais esclarecido e prefere o produto certificado. Segundo a presidente da Associação de Produtores de Doces de Pelotas, as empresas que aderiram ao selo de Indicação de Procedência cresceram, em média, 40% desde o ocorrido. A tendência é que o mercado pressione cada vez mais exigindo esta certificação.

Em Pelotas ainda temos a valorização como Patrimônio Cultural Brasileiro em estado de conclusão. Esta, por ser fundamentada no saber-fazer tradicional, preocupa-se com as proibições legislativas que exigem alterações deste saber. Na verdade, com a finalidade de proteger este bem, apontam para a desvantagem de se perderem uma série de características tradicionais da confecção e arte doceira pelotense, por conta das restritivas regras impostas para adquirir a permissão de comercialização, como por exemplo, a interdição do uso da colher de pau e do tacho de cobre, que eram largamente utilizadas pelas doceiras no tempo antigo. Este assunto carece de estudos mais aprofundados que comprovem, ou não, estes riscos alimentares. Por outro lado, a Europa está muito mais avançada neste sentido. No caso do Pastel de Tentúgal, bastou os produtores sugerirem uma forma de garantir a segurança do alimento, através de técnicas de higienização comprovadas, e justificarem a importância do uso da pena de galinha para distribuir a manteiga na massa, mantendo a técnica de produção tradicional do produto, para serem autorizados a utilizá-la. Com isso podemos perceber, da parte das entidades portuguesas de fiscalização, uma preocupação maior em flexibilizar a legislação, a fim de viabilizar a continuidade destas tradições, desde que sejam comprovados meios que garantam que essas práticas tradicionais não acarretam em riscos à saúde dos consumidores.

Estes problemas, e outros que venham a surgir, devem ser enfrentados pelos próprios produtores, sendo importante, para tanto, fortalecer as associações. Por mais que não seja fácil e muitas vezes precisem de alguma assistência e conselhos, cabe a eles desenvolver métodos eficazes de valorização conforme a tipologia e mercado do produto. Nesse sentido, é preocupante o fato de, em ambos os casos, os produtores em geral estarem desanimados com os avanços das Indicações Geográficas pelo que não dão o devido valor a esta conquista e, inclusive, correm o risco de perdê-las. Percebe-se que, neste momento inicial, não estão ainda ultrapassadas todas as dificuldades neste processo de certificação, mas cumpre a todos aqueles que estejam já conscientes do seu real valor, dos políticos aos universitários, dos agentes econômicos aos consumidores, promover ações que unam os produtores e os façam perceber a grande oportunidade que têm nas mãos.

Apesar deste trabalho já abranger dois continentes, será interessante a realização de novos estudos que analisem casos em outras partes do mundo com diferentes produtos gastronômicos. Esta comparação majoritária resultará em um maior volume de dados a serem cruzados, possibilitando estabelecer diretrizes mais precisas sobre a melhor forma de proceder em cada caso de certificação. A mesma abertura deve ser realizada no que tange as normativas higiênico-sanitárias, estas acompanhadas de análises de laboratório que comprovem a possibilidade ou não de contaminação alimentar, nos diferentes casos em que o método de produção tradicional está se perdendo por conta destas proibições. Em caso de resultado positivo para esta contaminação, devem-se realizar estudos, a partir de técnicas de higienização diferenciadas, que esgotem as possibilidades de se evitar este dano, a modelo do que aconteceu com a pena do Pastel de Tentúgal.

Estas proibições sem fundamento apenas contribuem para a perda do saber-fazer tradicional. Saber este que naturalmente já sofre ameaças provindas da modernidade, devido ao desinteresse pelo trabalho artesanal e valorização do chamado “trabalho de escritório”, além da chegada de novas técnicas e equipamentos que os substituem de forma mais rápida e eficiente, mas sem atingir exatamente o mesmo resultado. Assim, se não forem implementados mecanismos de valorização eficazes para estes produtos alimentares, corremos o risco de, em um futuro próximo, estes serem restritos aos antigos livros de receitas e relatos orais saudosos.

## REFERÊNCIAS

- Algranti, L. M. (2005), “Os doces na Culinária Luso-Brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa brasileira, séculos XVII a XIX”, in *Anais de história de além-mar*, vol. VI, Barbosa e Xavier Ltda, Braga, 139-158.
- Almeida, F. de. (1922), *História da Igreja em Portugal: 1750-1910*. Tomo IV, parte I. Imprensa académica de Coimbra, Coimbra.
- Arnaut, S. D. (2000), *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, Colares Editora, Sintra.
- Barbosa, M. (2013), *O ABC dos Queijos Portugueses*, Feitoria dos Livros, Sintra.
- Brasil (1996), Lei n.9.279/1996, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Acedido em 25 de fevereiro de 2015, em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/19279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm).
- Brasil (2000), Decreto de Lei n.3.551 de 04 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Acedido em 08 de abril de 2015, em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/D3551.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3551.htm).
- Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal (2012), O.A.G. Cavaleiro (Coord.), *O Pastel de Tentúgal na Literatura*, composição e paginação Pedro Nuno Pereira.

- Carvalho, S. (2012), “O Pastel de Tentúgal na Literatura - Receituário”, in Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, O.A.G. Cavaleiro (Coord.), *O Pastel de Tentúgal na Literatura*, composição e paginação Pedro Nuno Pereira, 43-55.
- Coelho, M. H. da C. (2011), “A mesa dos Reis – Acto e teatro”, in A.I. Buescu e D. Felismino (coords), *A mesa dos reis de Portugal*, Bloco Gráfico, Maia, 2011.
- Conselho da União Europeia (2012), Regulamento (UE) N. 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de novembro de 2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Acedido em 18 de março de 2015, em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:pt:PDF>.
- Consigliere, C. e Abel, M. (1999), *A Tradição Conventual na Doçaria de Lisboa*, Colares Editora, Sintra.
- Ferreira, M.L.M. e Cerqueira, F.V. (2012), “Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas”, in *Patrimônio e Memória – Unesp*, vol. 8, nº. 1, São Paulo, 255-276.
- Freire, A.B. (1916), *Arquivo Histórico Português*, Vol. 10, Libânio da Silva, Lisboa.
- Freyre, G. (2007, 5ªed.), *Açúcar: uma sociedade do doce, com receitas e doces no Nordeste do Brasil*. Editora Global, São Paulo.
- INPI (2013), Instrução Normativa nº. 25/2013. Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas. Acedido 20 de março de 2015, em: [http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/in\\_25\\_21\\_de\\_agosto\\_de\\_2013.pdf](http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/in_25_21_de_agosto_de_2013.pdf).
- Lody, R. (2011a), *Caminhos do Açúcar: ecologia, gastronomia, moda, religiosidade e roteiros turísticos a partir de Gilberto Freyre*, Topbooks, Rio de Janeiro.
- Lody, R. (2011b), *Vocabulário do açúcar: histórias, culturas e gastronomia da cana sacarina no Brasil*, Editora Senac, São Paulo.
- Maciel, M.E. (2004), “Uma cozinha à brasileira”, in *Estudos Históricos*, Fundação Getúlio Vargas, nº. 33, Rio de Janeiro, 25-39. Acedido em 17 de abril de 2015, em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>.
- Magalhães, M. O. (2004, 2ªed.), “Doce História de Pelotas”, in A. Bosisio (coord), *A Doçaria Tradicional de Pelotas*, Editora SENAC Nacional, Rio de Janeiro, 19-31.
- Mauro, F. (1997), *Portugal, o Brasil e o Atlântico (1570-1670)*, Histórias de Portugal vol. 1, Editora Estampa, Lisboa.
- Ornellas-Castro, I. e Braga, I. (2014), “Una Escritura Femenina Diferente: Los Manuscritos Culinarios Conventuales Portugueses de la Edad Moderna”, Letras en la Celda, in N.B. Leturio e M.C.M. Pina (coords), *Cultura Escrita de los Conventos Femeninos de la España Moderna*, Iberoamericana - Vervuert, Madrid, 439-455.
- Parreira, H. (1952), “História do Açúcar em Portugal”, in *Anais Jui: (7) 1-321*, Lisboa.
- Rieth, F.M.S., Ferreira, M.L.M., Cerqueira, F.V. e Kosby, M.F. (2008), *Inventário de Nacional de Referências Culturais – produção de doces tradicionais pelotense*, Trabalho apresentado na 26ª Reunião Brasileira de Antropologia, Porto Seguro. Acedido em 20 de fevereiro de 2015, em: [http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD\\_Virtual\\_26\\_RBA/grupos\\_de\\_trabalho/trabalhos/GT%2027/flavia%20maria%20rieth.pdf](http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD_Virtual_26_RBA/grupos_de_trabalho/trabalhos/GT%2027/flavia%20maria%20rieth.pdf).

- Schwartz, S.B. (1998), *Segredos Internos: Engenhos e escravos na sociedade colonial*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Silva, J. M. A. (1995), *A Madeira e a construção do mundo Atlântico: séculos XV-XVII*, Secretaria Regional de Turismo e Cultura, Centro de Estudos de História do Atlântico, Funchal.
- Soares, C. (2014), “Pão e vinho sobre a mesa: um ‘clássico’ da Alimentação Portuguesa”, in: C. Soares e I.C. Macedo (coords), *Ensaio sobre o património luso-brasileiro*, Annablume Editora, São Paulo, 17-50.
- Sousa, D. (2013), *Arte Doceira de Coimbra: Conventos e Tradições - Receituários (séculos XVII-XX)*, Colares Editora, Sintra.
- Sousa, F. de, em colaboração com Dias, J. e Vieira, F. (2003), “A Administração da Companhia Geral de Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1852)”, in: *População e Sociedade* nº. 10, CEPES, Porto. Acedido em 13 de abril de 2015, em: <http://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/20335/2/revpopsoc102003fsousa2000085064.pdf>.
- Vieira, A. (2004), *Canaviais, açúcar e aguardente na madeira: séculos XV a XX*, Centro de Estudos de História do Atlântico, Funchal.

## CAPÍTULO II

# ALIMENTAÇÃO E PATRIMÓNIO LITERÁRIO

(Página deixada propositadamente em branco)



**“A DISPLAY FOR THE WHOLE OF GREECE”? THE NARRATOR’S  
RELATIONSHIP WITH HIS AUDIENCE IN ARCHESTRATUS OF GELA<sup>1</sup>**

PAUL S. MARTIN

University of Exeter

Department of Classics and Ancient History

**ABSTRACT:** This article examines the relationship between the narrator and the audience in Arcestratus’ *Hedypatheia*, a relationship that provides us with a better understanding of the poem’s didactic and poetic pretensions. I demonstrate that this relationship is founded upon inequality: the narrator is consistently presented as omniscient, while the audience always occupy an inferior position, their very lives less important than the life of luxury which they are expected to pursue. This relationship operates at both a gastronomic and a poetic level. The relationship between the narrator and the addressees situates the poem within Greek poetic aesthetics, espousing a poetics of simplicity. At the same time, the humour and parodic tone of the poem emphasize the poet’s art, how he deals with his subject and the subjects he chooses to include or exclude. Far from being a straightforward catalogue of the best foods in the Greek world, the *Hedypatheia* invites us to negotiate our position through the humorously exaggerated assumption that the addressees of the poem are prepared to lay down their lives for a fish, as well as our reception of the poem itself.

**KEYWORDS:** Arcestratus of Gela - food and literary heritage - poetic authority

Arcestratus’ *Hedypatheia*, a hexameter poem which describes luxurious dishes in epic language, has long been an important source for studies of Greek culinary culture during the fourth century BC.<sup>2</sup> For each dish Arcestratus discusses, he gives detailed instructions as to where to find the best examples (the best shrimp, for example, come from Iasos), as well as recipes (e.g. it is best to roast the underbelly of an *aulopias* on a spit). Arcestratus’ expertise on gastronomic matters was frequently cited by Athenaeus, thanks to whose *Deipnosophistae* approximately 60 fragments of the poem survive, although the *Hedypatheia*’s penchant for fish, a luxury associated strongly with the morally dubious rich of the fourth century BC, aroused the criticism of the Stoics.<sup>3</sup> Rather than examining the specific culinary advice of the poem, which

---

<sup>1</sup> I would like to thank my supervisors, Prof. Matthew Wright and Dr. Karen Ní Mheallaigh, as well as the reviewer, Prof. John Wilkins, Claire Rachel Jackson, and several other colleagues from the University of Exeter for their helpful comments and discussion. All remaining gaffes are my own.

<sup>2</sup> For the dating of the poem, see Olson and Sens 2000: xxi-ii and Dalby 1995.

<sup>3</sup> The fragments and translation of Arcestratus are those used by Olson and Sens 2000. All

has been the subject of previous scholarly work, this article is interested in exploring the poem's human relationships. These relationships operate on two levels: when the poem is performed, most likely during a symposium, there exists the interaction between the performer and the audience; within the poem, the narrator addresses two specific individuals, Moschus and Cleandrus, to whom the advice is addressed and who stand in for the external audience. Both of these relationships are premised upon the figure of the narrator, whose persona is adopted by the performer, whether or not this performer was Arcestratus himself. The first section of this article, therefore, focuses on the *persona loquens*, the narrator, before turning to examine the relationship between the narrator and the poem's internal narratees. Overall, I demonstrate that this relationship is founded upon inequality: the narrator is consistently presented as omniscient, while the audience always occupy an inferior position, their very lives less important than the life of luxury which they are expected to pursue.

Before we can turn to examine the relationship between the narrator and the audience, we must appreciate the context in which Arcestratus' poem was produced, particularly its generic affiliation and performance context. Additionally, it is worth briefly considering Arcestratus' poem in the context of the discourse of food in Greek literature.

One of the most conventional generic affiliations for the *Hedypatheia* is that of *parodia*. This genre consisted of hexameter poems that frequently parody epic poetry, although they often incorporate elements parodying other works. The *Batrachomyomachia*, for example, the only complete surviving example of the genre, combines parodies of epic and fable.<sup>4</sup> Similarly, as we shall see, Arcestratus combines his use of epic with the language and style of other literature.<sup>5</sup> However, while *parodia* was most commonly performed at festivals,<sup>6</sup> the *Hedypatheia* was most likely either read privately or performed during a dinner party or in the symposium that followed.<sup>7</sup> Clearchus provides

---

other translations are taken from the Loeb Classical Library with the exception of Matro of Pitane, for whom I consulted Olson and Sens 1999.

<sup>4</sup> For the *Batrachomyomachia*'s use of epic and fable, see for example Glei 1984: 18-22.

<sup>5</sup> For Arcestratus' use of epic diction, see Olson and Sens 2000: lv-lviii.

<sup>6</sup> Hegemon of Thasos, for example, who according to Aristotle (*Po.* 1448a12-3) was the "first writer of parodies", performed in Athens ("My dear, your husband got 50 drachmas in Athens by his singing", Hegemon fr. 1.16; cf. Chamaeleon fr. 44 Wehrli). Inscriptional evidence also attests to performances in various Greek cities, such as Delos and Eretria, for which see Rotstein 2012.

<sup>7</sup> This setting for the poem is implied by Wilkins and Hill 2011: 13, who discuss how it was common for the Greeks to "[hear] literature recited to them at banquets, in particular at the drinking session (symposium) after the meal," and Olson and Sens 2000: xxxv similarly suggest that "the *Hedypatheia* is most easily understood as intended to be read privately by or to a small literary circle."

the one of the temporally closest pieces of evidence for the use of Archestratus in symposia. He contrasts those who use riddles to show their erudition during drinking parties with those “like people today” who discuss their favourite sexual positions or which type of fish is best during which season, specifying that “such behaviour is, in fact, characteristic of an individual who has spent time with the treatises of Philaenis and Archestratus” (fr. 63 Wehrli ap. Ath. 10.457c-d). An alternative source, Plato Comicus’ *Phaon* (produced in 391 BC), suggests both that such gastronomic poems were read privately as well as performed. One fragment begins with a character wishing to read the new cookbook of Philoxenus (possibly of Leucas?) in a nice, quiet spot (fr. 189.1-4), although he is interrupted by a second figure who requests a sample of the poem (“Give me a sample (*epideixon*) of what it’s like”, 5). The verb, which here means to “read aloud to an audience”,<sup>8</sup> is derived from the same root as the noun *epideigma*, “display”, which Archestratus uses to characterize his poem in fr. 1. While the noun carries other connotations (see below), the evidence of Plato Comicus suggests that it can be interpreted as highlighting the poem’s performativity. These sources, then, clearly reflect the way the *Hedypatheia* was read (out): either as a formal part of the entertainment at dinners or symposia, or read privately, learnt by heart, and regurgitated in the same context when relevant.

Food was an important subject in Greek literature from Homer onwards.<sup>9</sup> However, in the fifth and fourth centuries the topic of food became increasingly important in literature. In particular, several *paroidiai* were written about food and dinners during the fifth and fourth centuries BC, from Hegemon of Thasos to Matro of Pitane.<sup>10</sup> Although we do not possess enough of this generic trend to make strong generalizations, Archestratus’ *Hedypatheia* seems to treat the theme differently to other writers of *parodia*, focusing on the ingredients of the dishes rather than presenting a narrative about a particular dinner. Another important tradition in the background of Archestratus’ poem is Greek comedy, in which the role of the *mageiros*, the “cook”, developed into a well-established stock character. While these *mageiroi* share features with Archestratus’ narrator, such as the element of “showing off” which I shall suggest is important in the opening line of the *Hedypatheia*, they do not usually attempt to impart their knowledge to others. Finally, the gastronomic advice Archestratus imparts recalls that of the cookbooks of the late fifth and fourth centuries, such as those by Mithaecus and Heracleides.

---

<sup>8</sup> Pirrotta 2009 *ad loc.* translates the verb as “einem Publikum laut vorlesen.”

<sup>9</sup> For the significance of food in Homer, see Bakker 2006 and 2013.

<sup>10</sup> Sens 2006 has argued that there are several identifiable categories within the genre of *parodia*, prominent amongst which is the theme gastronomy. For further on gastronomy in Greek parodic poetry, see Degani 1995.

Although we know little about these works, the one fragment of Mithaecus we possess gives details of how to prepare a ribbon fish in a similar style to Archestratus (“as for the ribbon-fish, after you gut it, cut its head off, rinse it, and cut it into slices, pour cheese and olive oil down over it”, Ath. 7.325f). Archestratus’ *Hedypatheia* occupies an important position at the crossroads of these different traditions of Greek literature, although the poet adopts a unique stance that combines the parody of didactic epic with the practical instruction of cookbooks and humour of comedy and *paroidia*.

The remainder of this article is divided into two parts, which discuss the presentation of the narrator and his relationship with the poem’s internal audience respectively. In the first section, I highlight two elements of the poet’s persona, his authoritative and humorous tones. Archestratus constructs his authoritative persona primarily through recourse to literary tradition. The catalogic form, combined with the shift towards knowledge based on personal experience, gives the narrator a firm basis for both gastronomic and poetic authority. The humour of the poem, on the other hand, not only gives the poet a mocking tone when addressing other cuisines but also allows us to reflect on Archestratus’ poetic practice, what he chooses to discuss and how he does so. In the second section, which focuses on the relationship between the narrator and the audience, I shall show that the narrator exhibits a high level of authorial control over his audience, literally ordering them what to do, and that this is part of a broader strategy that subordinates the audience to their food, turning them into servants or even worshippers. Part of the joke of the poem is that, while the audience are implicitly expected to be pleasure seekers, travelling the entire Greek world for the best possible dishes, they are treated as far less important than the enjoyment of the life of luxury itself. At the same time, the relationship between author and audience within the poem acts as a foil for the audience’s engagement with the poem as poetry. Both food and drink are common metapoetic metaphors in Greek literature, and when read from this perspective the narrator’s advice to the audience about how to eat well serves to situate the poem within Greek poetic aesthetics. Although the vast array of foodstuff discussed could be taken as representative of a varied poetic diet, i.e. a gastronomic *poikilia*, Archestratus instead espouses a poetics of simplicity. Thus, through a better understanding of the interaction between the narrator and internal addressees, we gain new perspectives on the poem’s didactic and poetic pretensions.

## PART I: THE OMNISCIENT NARRATOR

The voice of the narrator is prominent throughout the poem. In this section, I want to draw attention to two features of Archestratus’ narratorial persona, authority and its humour. Although Archestratus does not – so far

as we know – take the Herodotean step of naming himself at the opening of the work, Herodotean techniques are found in the opening of the poem as part of an ongoing strategy to situate the narrator within the paradigms of literary stereotypes of authority, both poetic and prosaic. In particular, the catalogue structure gives the impression of an authoritative account of gastronomic pleasure, which is reinforced by the direct and personal basis of Archestratus’ own knowledge. At the same time, the accurate account is given not without a humorous vein, which is hinted at in the programmatic opening line. Other humorous elements of the poem, such as its parody of epic, emphasize the poet’s manipulation of what he does and does not, can and cannot discuss.

What authority does Archestratus claim to possess? In fragment 1, we are told that the poem will be a *histories epideigma*, a “display of research”. It transpires that this research is based on the author’s own travels, as Athenaeus frequently claims that Archestratus “circumnavigated the inhabited world for the sake of his belly” (3.116f) or “out of a love of pleasure made a careful circuit of the entire earth and sea” (7.278d-e). It is likely that Archestratus’ quest for personal knowledge is derived from the style of Hecataeus and Herodotus, whose works quickly became intimately associated with one particular style of literary authority.<sup>11</sup> We do not know precisely how Archestratus established this within the poem, however. Fragment 2 (*perielthon Asien kai European*, “I travelled around Asia and Europe”) is unmetrical but likely derives from Archestratus’ opening,<sup>12</sup> giving us only a hint of what Archestratus originally said. The phrasing of Athenaeus at 7.278d-e may also be instructive:

This Archestratus out of a love of pleasure made a careful (*akribos*) circuit of the entire earth and sea because, it seems, he wished to inquire painstakingly (*epimelos*) into matters associated with the belly; and just like individuals who write accounts of their travels by land or sea, he wishes to furnish accurate (*met’ akribeias*) information about everything as to “where each food <and drink> is best.” (fr. 3)

It is quite possible that the emphasis on the careful (*epimelos*) and accurate (*akribos*, *met’ akribeias*) account Athenaeus accords Archestratus’ poem reflects a concern originally expressed in the poem itself. While this

---

<sup>11</sup> Herodotus’ affiliation with literary authority in particular is clear from his early reception. For instance, Thucydides famously challenges the Herodotean style in the opening of his work (“it has been composed, not as a prize-essay (*agonisma*) to be heard for the moment, but as a possession for all time”, 1.22). The argument of Goldhill 2002, that “prose takes the stage as a trendy, provocative, modern and highly intellectualized form of writing” (quotation from p. 1) finds confirmation in Archestratus’ use of the Herodotean tradition for his own intellectualizing ends.

<sup>12</sup> For a discussion, see Olson and Sens 2000.

emphasis is particularly associated with the intellectual movement of fifth and fourth century, concerns about the “accuracy” or “truth” of poetry can be traced back to archaic epic poetry. Hesiod’s Muses, for example, say: “we know how to say many false things similar to genuine ones, but we know, when we wish, how to proclaim true things” (*Th.* 27-8).

Furthermore, Athenaeus here seems to recognize the influence of travel writing, the *periegesis* and *periploi*, on the *Hedypatheia*, a genre influenced by the writing of Hecateus. Archestratus claims to possess *accurate* information based on *personal* experience. Archestratus’ poem is a display of his results, a *histories epideigma*, wording that recalls technical treatises and perhaps specifically Herodotus’ own similar phrase, *histories apodexis* (1.1).<sup>13</sup>

At the same time, however, Archestratus flags up his difference from this prose tradition: he is not simply *making* a display of his results, he is *versifying* that display. While the verb *poieô* more neutrally means simply “make” or “do”, in the context of a poem it could be read as connoting composition in verse.<sup>14</sup> In particular, the hemistich *poioumenos Helladi pasei*, “making [a display] for the whole of Greece”, may evoke Herodotus’ description of the cultural significance of Homeric and Hesiodic epic: *houtoi* [sc. Hesiod and Homer] *de eisi hoi poiesantes theogonien Hellesi*, “and these are they who taught the Greeks the descent of the gods” (2.53). Instead of making (in verse) a theogony, Archestratus is making his own display, demonstrating his own intelligence. If this reading is correct, the whole line takes on an interesting Herodotean structure: the first half of the line, recalling Herodotus’ own *histories epideigma*, places the poem within the tradition of Herodotean personal inquiry, while the latter half appropriates for Archestratus’ *Hedypatheia* Herodotus’ own depiction of the significance of epic poetry in Greek culture for their understanding of the gods. The poem is “making a display” of the cultural significance of its two primary literary forebears as much as it is displaying its gastronomic erudition. Thus, in this programmatic opening line, Archestratus binds together his poetic and gastronomic authority.

One of the key techniques Archestratus uses to construct his omniscient persona is the use of the catalogue. Sammons’ definition of the catalogue in Homeric poetry provides a useful starting point for approaching Archestratus,

<sup>13</sup> The association between Archestratus’ opening phrase and Herodotus’ work was suggested by Brandt 1888, although, as Olson and Sens 2000 *ad loc.* note, the language may be more generic (cf. Hp. *De Arte* 6.2.2-3, *histories oikeies epideixin poieumenoi*, “making a display of their own research”).

<sup>14</sup> LSJ s.v. *poieo* A4. See, for example, Hdt. 1.23, “he was the first man, as far as we know, to compose (*poiesanta*) and name the dithyramb”, 4.14, “in the seventh year after that Aristaeas appeared at Proconnesus and made (*poiesai*) that poem which the Greeks call the Arimaspeia”; cf. Ar. *Th.* 153, 157, Pl. *Smp.* 223d.

as he draws on epic stylization. "A catalogue is a list of *items* which are specified in discrete *entries*; its entries are formally distinct and arranged in sequence by anaphora or by a simple connective, but are not subordinated to one another, and no explicit relation is made between the items except for their shared suitability to the catalogue's specified *rubric*."<sup>15</sup> In addition to the inclusion of "items", a catalogue can *elaborate* upon these items by telling us some more information, which Sammons calls *elaboration*. As an example, let us take a passage from the Homeric *Catalogue of Ships*, which displays all of Sammon's catalogic elements (2.493-8):

Now will I tell the leaders of the ships and all the ships. The Boeotians were led by Peneleos and Leïtus, and Arcesilaus and Prothoënor and Clonius; these were they who dwelt in Hyria and rocky Aulis and Schoenus and Scolus and Eteonus with its many ridges, Thespeia, Graea, and spacious Mycalessus.

The rubric appears at the outset: "Now will I tell the captains of the ships and all the ships." The names of the various captains - Peneleos and Leïtus and then Arcesilaus, Prothoënor, and Cleonius - are the items of the catalogue, and some of the locations have short elaborations, such as "rocky" Aulis or Eteonus with its many ridges. While these might formally be elaboration, the standardized nature of the epithet in Homeric poetry might be said nearly to elide the distinction between item and elaboration. If here the elaboration is simple, elsewhere - and in the *Hedypatheia* especially - the elaborations can be much more extended.

Archestratus' rubric has already been touched on, as it is quoted by Athenaeus at 7.278d-e. Archestratus wants to furnish accurate information about everything as to "where each food / and drink is best." The majority of the poem took the form of a catalogue according to this rubric. As in many catalogues, we find structuring elements for the discrete entries. These have been identified by Olson and Sens, who note that most fragments begin with a specific recommendation constructed out of four basic elements:

1. The name of the commodity, generally in the accusative case.
2. The place where it can or should be purchased, usually in a prepositional phrase and sometimes in the form 'if you happen to come to...' *vel sim.*, but on occasion in the nominative.
3. A main verb, most often an imperative or the equivalent instructing the poem's addressees to get the food in question or, less often, a second person singular

---

<sup>15</sup> Sammons 2010: 9.



future indicative asserting that ‘you will see’ the food or the like, or a third person singular indicative specifying that a particular place produces the food.

4. A description, sometimes very short, of the distinctive qualities of the food in the place where it has been recommended.<sup>16</sup>

As they note, these occur in different orders, if at all, although the name of the commodity is generally first. They are also frequently followed by: (5) cooking and serving instructions, which can be quite extended, or attacks on the poet’s enemies or alternative methods of preparations; (6) a summary or digression, which occasionally occur at the end of the fragment. A clear yet succinct example of Arcestratus’ catalogic style might be fragment 13:

As for the gilthead, do not neglect the fat one from Ephesus; the people there call it the “little Ionian”. Buy it, the offspring of the august river Selinous, and wash it thoroughly then roast it and serve it whole, even if it is ten cubits long.

In the Greek, the name of the gilthead is placed at the start of the line, followed immediately by the best location to get it, Ephesus, because of its distinctive fatness there. The other directions for this fish are amongst the most common in Arcestratus: we must buy it, wash it thoroughly, and then roast and serve it whole.<sup>17</sup>

What is the effect of such catalogic features for our understanding of the *Hedypatheia*? The effect, I suggest, is twofold: to give the impression of authority and narrative. Catalogues in Greek poetry are frequently used to convey a totalizing view of a particular subject. As Sammons says, “a poet or author may strike a particularly authoritative, objective, or reliable pose by presenting facts in their bare form.”<sup>18</sup> Thus, for example, in Semonides’ iambic poem concerning the minds of women, part of the humour derives from the authoritative stance lent by the catalogic structure which follows the rubric established in the opening line: “in the beginning God made the diverse female mind” (fr. 7.1-2 W).<sup>19</sup> The totalizing function of the poetic catalogue in this case allows Semonides to end the poem, after he has listed all the different forms of the female mind, to reach the apparently only logical conclusion that this is the greatest plague Zeus has created - women (ll. 96-7, emphasized by the repetition of 96 at 115).

---

<sup>16</sup> Olson and Sens 2000: xxvi.

<sup>17</sup> Buying and roasting are the most common. Buying is mentioned in frs. 11, 16-17, 21, 23-9, 33-5, 43, 46, and 48, while roasting mentioned in frs. 14, 23, 24, 32, 34, 36-8, 46, and 57-8.

<sup>18</sup> Sammons 2010: 16-9, quotation from p. 16.

<sup>19</sup> Note that the line is ambiguous. *Choris gunaikos theos epoiesen noon / ta prota* might instead (or additionally) mean “in the beginning God made the female mind (apart from men).”

According to the conventions of epic, the poet requires a source for their authority. At the beginning of the *Catalogue of Ships*, for instance, Homer calls upon the Muses for aid (*Il.* 2.484-92). As a mere mortal, Homer does not have access to such privileged knowledge, and so he must acquire this knowledge through recourse to a higher authority, the Muses. Indeed, the conventionality of the invocation of the Muses and their role in catalogic poetry especially is clear from another poem of *paroidia* from the fourth century BC, Matro of Pitane’s *Attikon Deipnon*, in which the narrator describes the dinner laid out at the house of the Athenian *rhetor* Xenocles. This poem begins with a traditional invocation of the Muses, parodying the opening line of the *Odyssey* (“Dinners describe to me, Muse, much-nourishing and very numerous”, line 1). The centrality of the Muses to the catalogue in particular is emphasized in what is in fact the final dish in Matro’s own catalogue of food, the flat-cake (116-20):

But, gentlemen, when I saw the tawny, sweet, big, circular, roasted child of Demeter entering - that is, the flat-cake - how then could I keep away from the divine flat-cake?

Not even did I have ten hands, and ten mouths, and were my stomach imperious and my hear within made of bronze.

Lines which clearly parody the opening of the Homeric *Catalogue of Ships* (2.488-92):

But the multitude I could not tell or name, not even if ten tongues were mine and ten mouths and a voice unwearying, and the heart within me were of bronze, unless the Muses of Olympus, daughter of Zeus who bears the aegis, call to my mind all those who came beneath Ilios.

This parody, deliberately and humorously placed at the end of the catalogue rather than the beginning, clearly demonstrates the influence of the Homeric invocation of the Muses on the later catalogic tradition. Archestratus, however, needs no Muses. His authority comes from personal experience. As we have seen, Athenaeus tells us that Archestratus “made a careful circuit of the entire earth and sea” (7.278d-e). Likely in deliberate contrast to Hesiod, who famously claims to have no expertise in seafaring in the *Works and Days* (“I shall show you the measures of the much-roaring sea, I who have no expertise at all in either seafaring or boats”, 648-9), Archestratus’ own travels provide the knowledge on which the *Hedypatheia* is founded. Indeed if, as I have suggested, Athenaeus’ emphasis on Archestratus’ supposed accuracy and care is a reflection of a concern originally expressed within the *Hedypatheia* itself, the contrast between the epic and historiographical/prosaic forms of

authority are made especially clear. The epic poet seeks the help of the Muses, the historian finds out the story directly from others. Herodotus, for instance, when discussing a supposed liaison between the Persian king Xerxes and the city of Argos, says: "I cannot with exactness (*atrekeos*) say; nor do I now declare that I hold aught for truth but what the Argives themselves say... For myself, though it be my business to set down that which is told me, to believe it is non at all of my business; let that saying hold good for the whole of my history" (7.152). This example not only demonstrates the similarities between Archestratus and Herodotus in the concern for accuracy but also the differences. While Herodotus openly expresses concerns about the value of the evidence he presents, leaving the reader with the task of whether or not to believe it,<sup>20</sup> Archestratus, as we shall see, is not so ambiguous. He has travelled around the whole world, trying out these different goods, and his word is final.

The almost totalitarian authority Archestratus' narrator constructs, however, seems to be set humorously against concerns about the limitations of human knowledge itself. The sea especially becomes a locus around which such concerns are aired. Oppian, for instance, in the *Halieutica*, says that "infinite and beyond ken are the tribes that move and swim in the depths of the sea, and none could name them certainly (*atrekeos*); for no man hath reached the limit of the sea, but unto three hundred fathoms less or more men know and have explored the deep" (*H.* 1.80-4). Here, Oppian is drawing on stereotypes about knowledge and poetic authority similar to those of Archestratus, perhaps even on the *Hedypatheia* itself. Again we find an emphasis on accuracy (*atrekeos*), the statement that none could name the tribes of the sea recalls the Homeric *Catalogue of Ships* quoted above. Oppian also emphasizes the "measure of the sea", recalling Hesiod's own lack of nautical knowledge (e.g. "by their arts [the fish] have mapped out the *measures* of the sea", 1.10-2, "the sea is infinite and of *unmeasured* depth", 1.85). The sea is the locus of the unknown. Archestratus' claim to have "made a careful circuit of the *entire* sea and earth" (my italics), then, can be read as humorously exaggerated. Nevertheless, however humorous Archestratus' audacious claims of expertise are, and whether or not we are really expected to believe him, the rhetorical force of his narrator is strengthened by the structure that the poem assumes. The catalogue enforces the impression of an omniscient narrator, systematically laying out the information at his disposal.

Secondly, the ordering of items in a catalogue can express a narrative, as we seek to discern a pattern in the sequence of the catalogue's items.

---

<sup>20</sup> As Goldhill 2002: 28 notes, "the author's refusal to pass judgement becomes a lure for the reader to adopt a critical position, to engage in the process of *historiē*."

While this might be along temporal lines, in the *Hedypatheia* Archestratus creates the effect of a dinner without the setting of a dinner. One obstacle for understanding precisely how this effect was created is our relative lack of understanding about the structure of the poem. It is clear, nevertheless, that the poem was not structured geographically, like the *periegesis* or *periploi*, nor was it alphabetical, which is the organizing principle of Athenaeus’ catalogue of seafood in book 7 of his *Deipnosophistai*. Instead, frs. 1-3 come from the *prooemium*, which was likely followed by fr. 4, which concerns the correct number of guests. Fragment 5 must have begun the catalogue, since the emphasis on “first of all” at the start of the line is a common self-reflexive marker of openings in epic poetry.<sup>21</sup> This suggests that Archestratus first dealt with grains (frs. 5-6), out of which the remainder of the dishes most likely followed in the order in which they were served at a typical banquet: appetizers and cold dishes are the subject of fragments 7-9, followed by 47 fragments which discuss fish and other seafood, and finally 4 move onto the symposium and second tables (frs. 57-60).<sup>22</sup>

This structure, following the progression of the dinner, would suit performance during the dinner particularly well, and is suggested by two elements contained in the poem. Firstly, many of the fragments begin with the phrase “when you come to...” or similar (e.g. at frs. 16, 26, 35 and 40). While this could be read as a simple exhortation, dinner parties were frequently imagined in Greek literature as (naval) voyages.<sup>23</sup> One anecdote, for instance, tells of a group in Acragas who imagined that they were sailing on a trireme during a storm and so they jettison from the house all the furniture and bedding (Timaeus of Tauromenium *FGrH* 566 fr. 149 ap. Ath. 2.37b-e). This extends even to Athenaeus, who draws upon the traditional links between the symposium and the sea.<sup>24</sup> This creates two levels of meaning: the didactic level at which we are being earnestly encouraged to travel to the locations in question and sample their ichthyic delights, and the performative level at which the audience imagine themselves making that very voyage, prompted by the poem and perhaps the appearance of the fish in question on the table. A similar effect is achieved through phrases such as “you will see” (e.g. frs.

---

<sup>21</sup> For the use of *protos/primus* to mark primary events in the narratives, see Race (1992) 23; for examples, see amongst others Hes. *Th.* 24, 34, 44, 108, 113, 116, *Il.* 1.6, Hdt. 1.5, Call. *Ap.* 30, Verg. *A.* 1.2, and Prop. 1.1.

<sup>22</sup> Olson and Sens 2000: xxiv-v. For the typical order of service at a fourth century BC Greek dinner, see Matro of Pitane’s *Attikon Deipnon* with the notes of Olson and Sens 1999: 24-9.

<sup>23</sup> See, for example, Davidson 1997: 44, speaking of the symposium, although this could apply equally to the dinner: “the arrangement was less a static circle of equality than a dynamic series of circulations, evolving in time as well as in space, with the potential for uncoiling into long journeys, expeditions, voyages.”

<sup>24</sup> See, for instance, Wilkins 2008.

14.2, 35.1, 55.2).<sup>25</sup> These are geographically focused (e.g. “in Byzantium you will see”), and may thus invoke a similar element of metaphorical travel, but the emphasis on sight would be well complemented by the actual sights of the dinner. This argument is best exemplified in fragment 16, which combines both the elements of travel and vision (“But *when you come* to the wealthy land of Ambrakia, buy the boar-fish *if you see it*”). Thus, through the structure of the poem’s catalogue of dishes, supported by the emphasis on geography and vision, the *Hedypatheia* interacts with its performance context, transforming the dinner and symposium into a metaphorical voyage.

While Arcestratus puts much emphasis on the authority of his poetic narrator, grounding his knowledge in personal experience according to historiographical models and constructing a catalogic poem that evokes the authority of the epic poets, the poem is also replete with humour and a marked parodic tone. This is clear from the ambiguity of the opening phrase, which paints the *Hedypatheia* as a self-consciously ostentatious poem, “showing off” the narrator’s knowledge as much as “demonstrating” it. This self-consciousness on the part of the narrator is extended in other fragments in which humour plays an important function both in defining the narrator himself and as part of the narrator’s reflexivity concerning what he does or does not, can or cannot discuss.

We have seen that the opening words of the poem, which announce the poem as a *histories epideigma*, “a display of research”, associate the poem immediately with scientific and historiographical stereotypes of literary authority. There is a hint, however, that this claim to authority should not be taken with a completely straight face. As I have already suggested with reference to Plato Comicus fr. 189, Arcestratus’ *epideigma* may reflect the poem’s performativity. *Epideigma* primarily means a “display”, and one of its earliest attested usages in Xenophon’s *Symposium* refers to the entertainment during the Greek drinking parties (“the Syracusan, seeing that with such conversation going on the banqueters were paying no attention to his show (*epideigmaton*), but were enjoying one another’s company”, *Smp.* 6.6). We might thus read this as a reflexive comment on one of the likely performance contexts of the poem, either during the dinner itself or in the symposium. However, the word also carries connotations of “showing off”. In Plato’s

---

<sup>25</sup> Note that, like the imperatives discussed in the next section, Arcestratus’ exhortations are always in the second person singular, implicitly addressed either to Moschus or Cleandrus. While my argument here is primarily interested in the meaning of the poem at the point of performance during the dinner/symposium, these singular addresses would also simulate a direct address to a reader. As I have emphasized, however, these addresses are also part of the poem’s play with the didactic tradition, and so these second person singular addresses do not preclude a sympotic performance.

*Hipparchus*, for instance, Hipparchus is said to have inscribed wise sayings in elegiacs upon figures of Hermes as “verses of his own and testimonies (*epideigmata*) of his wisdom” (228d). Arcestratus’ opening words, then, do not signal a poem that is a straightforward “display of research”; it can also be a bombastic literary *tour de force* by a self-styled smart-arse.

The reflexivity of Arcestratus’ *epideigma*, which is at once an authoritative “display” and literary showpiece, is paradigmatic for the wit and humour displayed throughout the poem. In two cases in particular, fragments 36 and 40, the humour functions as part of Arcestratus’ ongoing poetic reflexivity, calling attention to the subjects the narrator does or does not discuss and how he does so. In fragment 36, for instance, Arcestratus claims that with regard to the bonito, there is no need for extended discussion (1-6):

As for the bonito, in autumn, when the Pleiades set, prepare it in any way you wish. Why should I make a long story for you out of this?  
For you certainly won’t ruin it, even if you wish to do so.  
But, my dear Moschos, if you nonetheless want to know the best way for you to prepare this fish, the answer is: in fig leaves and a bit of majoram.

After the end of this quotation, Arcestratus goes on (and on) for a further ten lines about what not to do (“no cheese, no nonsense!”), how to roast it, and places to get it. So much for not making a long story out of it! The rhetorical *recusatio* of a lengthy discussion parodies Odysseus’ similar question (“But why should I tell you this tale?”, *Od.* 12.450) concerning his experiences with Calypso. However, instead of ending a long tale as in the Odyssean context, Arcestratus ironically uses it at the start of an extended discussion. The parodied rhetorical question draws attention to Arcestratus’ method. The incongruous jokes, such as that Moschos could not ruin the fish if he tried but that he should nevertheless avoid cheese and other nonsense, heighten the dependence of the audience upon the narrator, his knowledge and skill. Arcestratus begins with the position “prepare it in any way you wish”, but goes on to provide the best method for preparing it, “if you nonetheless want to know”. Even when we are free to do as we please, Arcestratus still has a particular method in mind. This is then emphasized further at the end of the fragment with the discussion of location: if we catch the bonito after it has crossed the Hellespontine sea, “it is no longer the same, but brings shame upon the praise previously awarded it” (14-6). Through the parodic *recusatio*, then, we are invited to recognize elements of Arcestratus’ technique and the extent to which we are dependent upon him, at least according to his rhetoric.

Similarly, in fragment 40, Arcestratus raises the question of which foods he can and cannot mention through a parody of the language of mystery cult:

The very whitest that sail out of the Bosporos. But let none of the hard flesh of the fish that grey up in Lake Maiotis be present, a fish that it is forbidden to mention in verse.

The joke here depends on the two different meanings of “forbidden to mention in verse”. On one level, this phrase refers to the impossibility of mentioning the fish at all in hexameters, as the name of the fish does not scan; on another, it makes the pretence that saying the name would violate a religious rule (cf. “those mysteries I am forbidden to sing”, A.R. 1.920-1).<sup>26</sup> Like the *recusatio*, the appeal to the limitations of language for poetic expression is familiar from other didactic poetry, such as Lucretius’ complaint that the Latin language is too impoverished to express concepts of Greek philosophy (“nor do I fail to understand that it is difficult to make clear the dark discoveries of the Greeks in Latin verses, especially since we have often to employ new words because of the poverty of the language and the novelty of the matters”, *DRN* 1.136-9), and this technique may well have been an established trope even by Archestratus’ time. This joke, then, draws attention specifically to the limitations of Archestratus’ form as well as to Archestratus’ choice of foods. This is suggested by the fact that it is not entirely clear to which fish Archestratus is alluding. Indeed, in the context in which the fragment is quoted by Athenaeus (7.284e), the point is precisely to ask: “what is this fish that he claims is not allowed to be mentioned in poetry?” Instead of being a clear allusion to a particular, and instantly recognizable object, I suggest that the joke is deliberately illusive. The very process of determining which fish Archestratus may mean here, a process invited by the joke and explicitly asked by Athenaeus, forces the audience to recognize the many possible fish not mentioned by Archestratus, here or elsewhere. We are thus alerted to Archestratus’ own process of comestible selection, his choice of which foods to include or exclude.

These two fragments highlight not only Archestratus’ narrative style but also his selection process, what he does and does not discuss. They consolidate the picture I have argued Archestratus presents, of an authoritative narratorial figure. This is achieved in part by emphasizing the audience’s dependence upon his narrative and instruction. The joke of fragment 40, meanwhile, threatens to destabilize this image: while the narrator’s role in the gastronomic selection process is emphasized, there is a suggestion that Archestratus is somehow limited by his choice of form.

Another function of the humour in Archestratus is to condemn the diets and culinary arts of others. Throughout the *Hedypatheia* we find criticisms

---

<sup>26</sup> Olson and Sens 2000 *ad loc.*



of “Pythagorean” vegetarianism (e.g. fr. 24.18–20) as well as over-elaborate, over-cheesy dishes (e.g. fr. 57.7–9), and occasionally Archestratus coins new compound words, reminiscent of Greek comedy, such as “emptyheadedbrainlessbullshitartists” (*alazonochaunophlyaroi*, fr. 59.12) or those who have the sense “of a foolish locust” (*kouphattelebo*, fr. 24.14). This satirical vein is reflected in Athenaeus’ description of Archestratus as “this poet from Gela – or rather Catagela” (7.314e–f). The name Catagela, “Derisionville”, is a pun on the town Gela, which itself recalls *gelan/gelos*, “to laugh” or “laughter”, and refers to its coinage by Aristophanes in the fifth century BC (*Acharnians* 606), designed to show off Athenaeus’ *paideia*, his “learning”.<sup>27</sup> Athenaeus’ reference must, however, be motivated either by a linguistic joke in the *Hedypatheia* itself or by Athenaeus’ reading of Archestratus. It is possible that Archestratus could have played on the similarity of Gela and “laughter”, thus motivating Athenaeus’ allusion to the Aristophanic pun and Archestratus would thus be taking advantage of the name of his hometown for the purpose of reflecting on his poetic practice. If, alternatively, it is Athenaeus’ own wit at work, then this reflects instead his recognition of the satirical bent of the poem. In either case, this is a useful comment from the perspective of understanding the tone of the poem, either how the narrator framed his own position or how it was read by Athenaeus.

To conclude this section: Archestratus manipulates the traditions of technical prose and catalogue in his own narratorial construction. The catalogue style gives the impression of control and authority, an authority which Archestratus links not with the Muses, who are usually central to the catalogue tradition, but with his own expertise. Within the world of the poem, Archestratus rules supreme. However, this comes not without a hint of ironic or humorous playfulness. The introduction of the poem as a *histories epideigma* provides a perspective of a narrator who is showing off, which is supported by the almost absurd claim to have travelled everywhere and therefore know everything about the land and sea. The parodic humour, such as that used in fragments 36 and 40, is also used to emphasize the manipulation of items in the gastronomic catalogue. Archestratus’ poem does not just tell you explicitly what to eat and what not to eat, but through knowing omission rejects some foods outright. In these final examples, we also see how the audience are presupposed to be dependent on the narrator, and it is to this relationship between author and audience to which we now turn.

<sup>27</sup> The importance of *paideia* in Athenaeus’ *Deipnosophistai* is clear from the opening of the epitome, which describes Larensius’ guests (the *deipnosophistai*, including Athenaeus himself) as “the greatest experts in every field of knowledge (*paideia*)” (1a).

## PART 2: THE SUBORDINATE AUDIENCE

Although I have formally separated my discussion of the narrator and the narratees of this poem, naturally the two overlap. We have already seen in my discussion of the effect of the catalogic structure how Archestratus invokes travel and his audience's vision as a deictic, performative rhetorical strategy. The assumption within the poem that the addressees will travel to those places mentioned and do precisely what the narrator demands is both an important part of the authority wielded by the narrator and an invitation to the audience to take a metaphorical voyage through the sensory combination of the poem with the food laid before them. In this section, we turn to examine the addressees of the poem in more detail. First, we must establish who precisely the poem's internal audience is and then examine how this relationship is constructed. Two main points emerge: the narrator exhibits a high level of authorial control over his audience, reflected through the consistent use of imperatives; at another level, we see how Archestratus creates jokes at the expense of his audience, subordinating them to a life of pleasure that incorporates not just food as the subject of the poem but also the poem itself. After discussing how this relationship is presented in the poem, I shall explore its implications for our understanding of how audiences are invited to engage with the poem. I argue that the relationship between the author and audience is negotiated not simply on a gastronomic level, but also a poetic one. Archestratus situates the *Hedypatheia* within the metapoetic discourse of food in Greek literature that is particularly common to comedy. The poetics espoused by the poem on this reading is centred on simplicity, *haplotes*, in opposition to the elaborate use of literary sauces/sources.

Who is granted access to Archestratus' knowledge? In fragment 1, Archestratus claims that this is a "display for the whole of Greece", which at least makes the pretence of an intended Panhellenic audience.<sup>28</sup> However, the poem also has internal addressees, Moschus and Cleandrus, whose names also appear in Athenaeus ("he himself announces this [fr. 3] in the opening section of those noble *Counsels*, which he addresses to his comrades Moschus and Cleandros," 7.278d-e) and in the surviving fragments (frs. 5.2, 18.3, 28.1, 36.4). How, then, do we negotiate these two potential audiences of the poem? Is it a "display for the whole of Greece" or an intimate poem addressed to Archestratus' social group? At one level, this double internal audience reflects the influence of different generic associations made by the poem: the "display for the whole of Greece" fits with the invocation of technical

<sup>28</sup> Wilkins and Hill 2011 *ad loc.* note: "he is writing for 'the whole of Greece', that is in international terms the ancient world."

treatises in the phrase *histories epideigma* already discussed, while the address to particular individuals fits with the didactic tradition. Hesiod in the *Works and Days* addresses Perses, Theognis addresses Cyrnus, Empedocles Pausanias, and so on. Although the nature of these relationships differs from text to text, the presence of an internal addressee is a marker of the poem's didactic tone. But how does the poem cater to these two different audiences? The Panhellenic audience is an appeal to culture. As John Wilkins notes at the outset of his influential study of the discourse of food in Greek comedy: "foods, the ways in which they are processed and cooked and the social context in which they are consumed, contribute to the self-definition of a culture and distinguish it from its neighbours."<sup>29</sup> This association between food and culture is particularly prominent during the fifth and fourth centuries BC, where the accusation of being an *opsophagos*, someone who consumes vast quantities of the *opsos* (generally the more exquisite and expensive part of the dinner, most frequently fish), was frequently bandied around from the courtroom to the comic stage.<sup>30</sup> Archestratus' catalogue of "where each food and drink is best" (fr. 3), then, is a catalogue of the best places to eat like a Greek.

At the same time, the address to the whole of Greece is really an address to those who will take Archestratus' advice. Clearly not everyone in Greece will be able to follow this advice, only those people who really matter to Archestratus, i.e. the rich. "The whole of Greece" in this context is a rhetorical stance, the assumption, rather than the realistic expectation, that the whole of Greece will do what he says. Greekness is thus defined by one's ability to eat in luxury, even if you must travel great distances to get there (cf. the references to "when you come to..." vel sim., e.g. at frs. 16, 26, 35 and 40). This rhetorical trick neatly sidesteps, or deliberately ignores, the cultural debates surrounding excessive food consumption that were particularly prevalent in the 4th century, when excessive consumption of *opsos* such as fish could be viewed as a sign of extravagance and moral dubiousness. Through the claim to Panhellenism, Archestratus projects the implicit consensus of the audience into the poem. Moschus and Cleandrus are internal representatives of an imagined social group that includes all who follow Archestratus' advice. Despite this assumption of unquestioning loyalty, however, we shall see that at some points Archestratus actively engages us in negotiating our loyalty to his cause.

<sup>29</sup> Wilkins 2000: xi.

<sup>30</sup> For a significant study of the culture of gastronomy in the fifth and fourth centuries and particularly the rhetoric of *opsophagia*, see Davidson 1997: 3-35. The oft-cited definition of *opsophagoi* defines them as "those who peel back their ears for the market-bell and spring up on each occasion around the fish-mongers" (Plu. *Moralia* 667ff.).

Beyond naming two of his companions, however, we are told little about the personalities or etiquette of the dinner table, save that, beyond five guests, a pleasant evening is wont to turn into a “rapacious group of mercenary soldiers” (fr. 4). Archestratus’ pronouncement is not wholly unusual for a Greek dinner. Varro, for instance, suggests between 3 and 9 diners (*Sat. Men.* 333), with other writers usually being at the top or bottom end of this scale. Thus, Plutarch suggests that it would be better to have only 3 or 4 (*Moralia* 679c) while Sopater fr. 20 Kaibel implies a party of 9. Nevertheless, Archestratus’ ideal of only 3 to 4 is deliberately conservative and reflects the strict order and control he commands over his guests. Archestratus only directly addresses two guests, however, Moschus and Cleandrus, whom he frequently calls “my friend”, *phile* (5.2, 18.2, 19.1, 36.4). The close bond between narrator and narratees throughout the poem places emphasis on their camaraderie, which implicitly excludes a figure increasingly common in the Greek literary dinnerscape, the parasite, who was well known for his gluttony.<sup>31</sup>

This construction of the audience fits well with the envisioned banqueting order at Archestratus’ (literary) table (fr. 4):

Everyone should dine at a single table set for an elegant (*habrodaiti*) meal.

Let the total company be three or four, or at any rate no more than five; for after that you would have a mess-group of rapacious (*harpaxibion*) mercenary soldiers.

The image here contrasts the small, refined group with an unruly rabble, enhanced through the *hapax legomenon harpaxibion*, “rapacious”. The military imagery, and the invocation of plunder, was a stereotype of certain Greek diners. We find a good example of the rapacious scoffers in another gastronomically themed *parodia*, Matro of Pitane’s *Attikon Deipnon*. When the flat-fish and the red mullet are placed before these diners, it is a rush to get to it first (27-9):

And the cartilaginous flat-fish, and the carmine-cheeked red mullet.

I was among the first to put a strong-clawed hand to it, but I did not wound it before the others; for Phoebus Apollo led me wrong.

Matro’s narrator complains that he wasn’t the first to “wound” it, blaming divine intervention. The military imagery is supported by the parody of *Iliad* 19.424 (“he spoke, and with a cry drove among the foremost his single-hoofed horses”). In the original context, Achilles is driving his horses amongst the front lines, prepared to do battle with Hector despite Xanthus’ prophetic

---

<sup>31</sup> On the figure of the parasite in comedy, see Wilkins 2000: 71-86, and more generally Corner 2013a and b.

warning. The shift from Achilles’ horses to Matro’s hand is clearly intended to be humorous, particularly with the incongruous adjective *monychas*, lit. “strong-hoofed”.

Arcestratus’ vision of dining, then, tends towards the tiny – perhaps even reflecting Arcestratus’ pretensions of a graceful poem through the invocation of a “delicately adorned”, *habrodaiti*, table. The adjective *habros*, “graceful” or “delicate”, in addition to its use to describe song (e.g. Stesich. fr. 37, Pi. O. 5.7), carries overtones of extravagance, especially that of the East (e.g. Hdt. 1.71; compare the negative overtones of *habros* in Sol. 24.4, Thgn. 474). Here, extravagance is conspicuous by its absence as the *habrodaiti* table is portrayed as implicitly positive, the ideal dinner table. This supports my suggestion that, at some points, Arcestratus glosses over 4th century debates of excessive food consumption, *opsophagia*, by assuming an implicit consensus. This pointed absence may even invite us to question the apparently seamless gastronomic bliss Arcestratus presents.

Arcestratus carefully establishes who can partake of his poem and how they should be arranged. This kind of insistent narratorial intrusion is present throughout the poem. Several times, for example, the narrator forces his own voice into the advice he gives. A clear example of this is fragment 37, in which we find two important ways in which Arcestratus treats his audience, both through narratorial presence and by treating the audience as slaves or worshippers:

And when, as Orion is setting in the sky, the mother of the wine-producing grape-cluster begins to shed her hair, then get a roasted sargue, sprinkled with cheese, nice and big, warm, and pierced by pungent vinegar; for it is naturally (*physei*) hard. I urge you (*moi*) to remember (*memnemenos*) and treat (*therapeue*) every touch fish in this same fashion. But as for that which is good and naturally (*physei*) soft and rich-fleshed, (treat it) by sprinkling it with fine-ground salt only and basting it with olive-oil; for it contains the height of pleasure (*terpsios*) within itself.

In this fragment, the narrator’s voice shines through the advice he gives. While elsewhere in the poem this narratorial presence is achieved through orders, such as in fragment 32 (“As for the lyre-fish, I order you... to stew it”),<sup>32</sup> here Arcestratus uses the ethic dative, *moi*, lit. “for me”, translated by Olson and Sens more naturally as “I urge you”.<sup>33</sup> The fragment also highlights the other key way Arcestratus treats his audience, as slaves to pleasure. As far as Arcestratus is concerned, there is nothing the audience

---

<sup>32</sup> Trans. adapted from Olson and Sens 2000.

<sup>33</sup> The ethic dative is also used in frs. 21.1 and 39.9.

cannot be subjected to in their quest for the best food. Thus in fragment 37, the instruction is: *therapeue*.<sup>34</sup> Although the natural meaning in the context must be referring to the “treatment” of food, it carries with it connotations of subservience or even worship.<sup>35</sup> Indeed, Arcestratus occasionally refers to fish as either “august”, *semnos*, themselves (fr. 21) or as the offspring of an august river (fr. 14), and once we are warned that we might incur *nemesis* from the immortals if we do not acquire the boar-fish (fr. 16).<sup>36</sup> These descriptions are also in line with Arcestratus’ occasional use of hymnic language (fr. 5, discussed below) and the language of mystery cult (fr. 40, discussed above, cf. fr. 16.5). The divine associations of the fish fit particularly well with the image here of the audience member as (pseudo-)worshipper.

The insistent presence and controlling narratorial voice in this fragment also constantly reminds us of the role of the poet, which here is supported by the use of *memnemenos*, “remember”: we must recall the poem, at the insistence of the poet himself, every time we want to enjoy this fish properly. This in turn invites us to read the description of the tough fish against what follows. Arcestratus must intrude personally into the narrative to instruct us how to treat a hard fish, but by contrast the fish which is good, soft, and rich-fleshed, like Arcestratus’ own poem, takes us to the peak of pleasure. This final phrase carries both erotic and poetic overtones. *Terpsis*, “pleasure”, is used in Hesiod’s *Theogony* in both erotic (“sweet delight”, *glykeren terpsin*, is apportioned to Aphrodite at *Th.* 203-6) and poetic contexts (“the Muses... who delight in festivities and the pleasure of song”, 916-7).<sup>37</sup> Food, especially fish, is frequently associated with sexual desire, sometimes aphrodisiacs, and the *Hedypatheia* itself was frequently mentioned alongside Philaenis’ didactic work on sexual behaviour.<sup>38</sup> Furthermore, as we shall see, Arcestratus metapoetically writes the *Hedypatheia* itself into the enjoyment of sweet things (note that *hedone* (hence *hedypatheia*), “enjoyment” or “pleasure”, is a near synonym for *terpsis*). The various connotations of the “height of pleasure” evoked by the sargue blurs together the different pleasures of the symposium – gastronomic, sexual, poetic.

<sup>34</sup> cf. frs. 14.4 and 36.7.

<sup>35</sup> For the primary meaning of the verb in this context, see Olson and Sens 2000 *ad loc.* For the religious connotations of *therapeuo*, see Hes. *Op.* 135, Hdt. 2.37, E. *Ba.* 82.

<sup>36</sup> Compare Pl. Com. fr. 189.14-5: “And do not slice up the sea perch... or shark, lest Nemesis from the gods breathe on you.”

<sup>37</sup> Cf. Archilochus fr. 196a.13-5W, “many are the delights (*terpsies*) the goddess offers young men” for the erotic connotations of *terpsis* and see Ar. *Ra.* 675-6, “embark, Muse, on the sacred dance, and come to inspire joy (*epi terpsin*) in my song”, for its poetic affiliations.

<sup>38</sup> Matro of Pitane, for instance, frequently plays on the double meaning of *phileo*, “love”, e.g. at fr. 1.6, 1.24, and 3.6. Philoxenus’ cookbook in Pl. Com. fr. 189 discusses gastronomic aphrodisiacs. For Arcestratus and Philaenis, see Clearchus fr. 63 Wehrli, Chrysippus *Treatise XXVIII* frs. 5, 11, Justin *Apologia* 2.15.3.

Further, the emphasis on the “natural” (*phyei*) state of the fish may be designed to evoke the cultural discourse, prevalent during the fifth and fourth centuries, which contrasted *physis*, “nature”, with *nomos*, “law” or “convention”.<sup>39</sup> *Physis* is elsewhere evoked in association with positive traits (“I think the king of everything associated with a feast and the foremost for pleasure is the eel, the only fish with a naturally (*phyei*) minimal bone-structure”, fr. 10.7-9) and Archestratus’ recommendations for preparation tend to eschew elaborate sauces (e.g. “the other ways of preparing [the hare] are, in my opinion, much, much too elaborate – sauces made of sticky things and over-rich in oil and cheese, as if they were preparing the dish for a weasel”, fr. 57.7-9). Although *nomos* does not appear in the surviving fragments of the poem, Archestratus clearly contrasts the *nomos* or art (*techne*) of cooking, particularly elaborate cuisines, with the natural (*phyei*) qualities of the ingredients.<sup>40</sup> Implicit in Archestratus’ rhetoric is the notion that, “naturally”, the natural state of a good quality fish should be preserved.

Although the narrator’s orders to “treat” or “serve” fish in a particular manner are amongst the most common in the poem, at other times, such as in fragment 22, even more drastic measures are called for:

And in Rhodes, if someone is unwilling to sell you the thresher shark, even if you are likely to die as a result, steal it – the Syracusans call it the “fat sea-dog” – and then after that suffer whatever fate has been allotted you.

If we cannot buy the fish, we must steal it, even if the consequences for doing so are death. While this presentation of the role of the audience is tongue-in-cheek, we do see through this the consistent presentation of the (supposed) ultimate goal – the life of luxury itself. We should be prepared, Archestratus’ rhetoric implies, to undergo anything, be it subservience or even death, in our pursuit of this goal. This reaches its most explicit moment in the poem in fragment 60 when Archestratus says: “this is how a free man ought to live, or else go down unto destruction beneath the earth and beneath the Pit and Tartaros and be buried countless stades deep” (ll. 19-21). The clearly overblown exaggeration of these passages invites us to reflect critically about how far we really will go for our food. The joke thus engages the audience in an active assessment of their eating habits.

Thus far, I have shown that Archestratus’ audience are carefully regulated in number and behaviour and are given specific, sometimes extreme, instructions about what to eat, where, and how, which they are expected to follow to the letter. But how do the roles of poetic audience and gastronomic

---

<sup>39</sup> See particularly Heinemann 1945; cf. Goldhill 2002: 7 with further bibliography.

<sup>40</sup> For cookery as an art, *techne*, see the boast of the *mageiros* at Sotades fr. 1.34-5.



consumer overlap? The answer is in their pursuit of pleasure that is common to the poem's gastronomic and poetic pretensions. This is encapsulated in the very title of the poem, the *Hedypatheia*, since sweetness (*hedone*) frequently from Homer onwards can refer to poetics (e.g. "sweet song", *Od.* 8.64, "their tireless voice flows sweet from their mouths", *Hes. Th.* 39-40). This metaphor, equating the enjoyment of food and poetry, I suggest, is activated primarily through humour, which invites the audience to read their role as consumer in a metapoetic manner. This joke suggests that the poem itself is a vital part of the life of luxury, the *hedypatheia*, enjoined in the poem, the *Hedypatheia*. This is especially clear in fragment 5 (ll. 1-7):

First of all then, my dear Moschos, I will mention the gifts of fair-haired Demeter; and you must internalize all of this.

The best one you can get and the finest of all, all sifted-clean from highly productive barley, are in Lesbos, on the wave-girt breast where famous Eresos is located, whiter than heavenly snow. If the gods eat barley groats, it is from here that Hermes goes and gets them for them.

The humour of this fragment can be usefully understood through the Semantic Script Theory of Humour developed by Raskin.<sup>41</sup> This theory relies primarily on the recognition of the opposition between two overlapping scripts, defined as the information associated with a concept. The fragment begins, for instance, by parodically opposing a hymnic register with the poem's fundamental script, food. The opening line brings to mind the opening of the *Homeric Hymn to Demeter* ("I begin to sing of Demeter, the holy goddess with the beautiful hair") through the evocation of the goddess and her epithet, *eukomos* or "fair-haired", and elements of the original hymnic line are replaced with language still reminiscent of the hymnic register, such as *memnesomai*, "I will mention" (cf. *Hymni* 3.1, 7.2). This language is brought into humorous contrast with the subject, not mentioned until line 4. This hymnic tone prefigures Archestratus' presentation of the food, both in this fragment ("If the gods eat barley groats, it is from here that Hermes goes and gets them for them") and throughout the poem, as quasi-divine.

The epicizing language of the first line is continued into the second with the phrase "you must internalize all of this" (*su d' en phresi balleo seisin*). Similar phrases are found several times in archaic Greek epic, although particularly instructive for this context, given the shared didactic tone, is Hesiod's *Works and Days*, "you lay it up in your spirit" (*o Perse, su de tauta meta phresi balleo seisin*, 107; cf. 274). Olson and Sens suggest that since *phresi*

---

<sup>41</sup> Raskin 1985. Both the applicability and limitations of this theory to humour, particularly in antiquity, is well discussed by Ruffell 2011: 54-111

can refer not just to the mind but also the midriff, and thus by extension perhaps the stomach, there is a play on two different meanings: Moschus must learn what Archestratus has to say and he must eat what the poet advises.<sup>42</sup> The internalization and the *phren* thus bring out the opposing scripts at work here: one opposition is intertextual, between the moral didacticism of the original and the gluttonous consumption of the parody; the other is between the didactic function of the poem (internalization = learning) and the object of the didactic message (internalization = consumption). Thus, our consumption, or internalization, of the food and our consumption of the poem are interlinked.

The humour and parodic tone of this passage, prominently placed at the start of the catalogue, highlights the relationship between poet and audience and invites us to read the catalogue of comestibles metapoetically. Food is frequently used in both Greek and Latin literature as a metaphor for literary style or quality. For example, Athenaeus tells us that the comic poet Pherecrates claimed that up to his own time his spectators never went hungry (Ath. 464f). Archestratus' poem is no exception to this trend.<sup>43</sup> A metapoetic reading of the poem is suggested by Archestratus' emphasis on simplicity, *haplotes*. Several times Archestratus advises treating the fish simply (*haplos*, frs. 36.7, 57.4, 59.19). The praise of simplicity here is fundamental to Archestratus' gastronomic (and by extension his poetic) endeavours, and is contrasted with the excessive, cheesy sauces (e.g. fr. 57.7-9). But what precisely makes Archestratus' poem simple? Simplicity is defined in a wide range of ways in the ancient world. In the context of literature, Plato refers to "simple narration", *haplei diegesei* (R. 3.392d) and later in the same book Socrates suggests that it would be right to compare foodstuffs and other kinds of lifestyle to the composition of different types of poetry. He then goes on to say that: "embellishment (*poikilia*) brought about licentiousness (*akolasia*), and here illness is the result, while a straightforward approach (*haplotes*) in the arts gives rise to moderation (*sophrosyne*) in the soul" (R. 3.404d-e). In Archestratus, however, the emphasis is not on simplicity by contrast to a variety (*poikilia*) of cooking methods, but simplicity is rather defined by how little is added to the original ingredients. It is the quality of the ingredients, that is the natural or innate qualities of the dish, rather than any added extras that makes for the best taste.

This understanding of simplicity might help us to make sense of Archestratus' parodic tone, since, by comparison with the majority of paro-

<sup>42</sup> Olson and Sens 2000 *ad loc.*

<sup>43</sup> For Greek literature, see particularly Wright 2012: 129-40, who argues that this metapoetic metaphor is first attested in Athenian old comedy. Cf. the studies of metapoetry and food in Latin literature, and especially satire, such as Gowers 1993 and Bartsch 2015.

dists during the fourth century, the *Hedypatheia* makes far less use of epic models.<sup>44</sup> Instead of relying on his literary muses, Arcestratus emphasizes his own ability and knowledge. A fragment of the comic poet Strato lends credence to this suggestion that excessive reference to other literary sources, and to Homer in particular, could be viewed as excessively convoluted. In this fragment (*Phoenicides* fr. 1), a patron complains that the *mageiros*, the “cook”, whom he has hired speaks in excessively riddling language. In particular, when the chef asks if he will sacrifice sheep-flocks (the question, *ta mela probata*, can also mean “apples are sheep?”)<sup>45</sup> the patron finally replies: “I don’t know, *mageiros*, anything about them, nor do I wish to. I’m much too much the peasant, so converse with me simply (*haplos*)” (ll. 23–5).<sup>46</sup> He later says: “go suck someone’s cock, or say more clearly what you want” (36–7). The rustic patron’s problem with the cook’s language is particularly the excessive use of Homeric language. Thus, at the end of the fragment, the *mageiros* is painted as “a slave son of some godless rhapsodizer who filled himself with the phrases of Homer” (48–50). While Olson is doubtless correct to say that “the humour depends on the audience understanding them [the Homeric phrases] even if his unsophisticated employer does not,”<sup>47</sup> the patron’s complaints nevertheless demonstrate how an overly Homeric style could be portrayed as negative in contrast to a “simpler” manner. Indeed, this fragment of Strato may reflect a response to the poetics of simplicity espoused in authors such as Arcestratus, portraying those who favour such simplicity as mere rustics, unable to comprehend “more advanced” intertextual humour. If I am correct to associate simplicity with a less densely intertextual poetic style, Arcestratus’ praise for simplicity refers to his natural, unembellished style; we should avoid ruining the poetic dish by adding too much of others’ work, relying instead on the poet’s own knowledge and skill.

At the same time, there is an element of irony to the Arcestratean *haplotes*, particularly when read against the Platonic passage. In the *Republic*, Plato notes the oft-cited fact that fish are entirely absent from Homeric poetry, which Plato reads as a sign of the moral rectitude of Homeric heroes. Achilles would not be caught dead eating something so luxurious (at least by fourth-century Athenian standards) as fish. For Plato, Homer’s simplicity derives from the very absence of morally dubious grub such as fish and sweet meats; Arcestratus, on the other hand, avoids the excessive addition of Homeric poetry into a poem dedicated to the consumption of the most luxurious dishes. Indeed, Arcestratus’ poem may be read as a reaction, at least

<sup>44</sup> e.g. Olson and Sens 2000: xxxv–vi.

<sup>45</sup> Olson 2007 ad D3.18.

<sup>46</sup> Translation from Wilkins 2000: 406–7.

<sup>47</sup> Olson 2007 ad D3.

in part, to the passage of Plato. Not only is Archestratus from Sicily, a style of cuisine singled out for its luxuriousness by Plato, but fragment 60 of the *Hedypatheia* also praises the Athenian flat-cake, the *plakos*, also mentioned in the *Republic*, to such an extent that without its delights, Archestratus claims that we might as well be dead! Even without the specific reaction to Plato, however, through his emphasis on *haplotes* Archestratus interconnects his gastronomic and poetic agendas. By connecting the style of the poem with the style of cuisine he recommends, Archestratus implicitly locates the *Hedypatheia* into the experience of the good life, the *hedypatheia*.

## CONCLUSIONS

Many readers of Archestratus have struggled to pinpoint the tone of the poem. Should it be taken as a "serious" treatise on the best methods to acquire and prepare different types of fish?<sup>48</sup> If so, why is it written in verse, indeed even as an epic parody, rather than in prose as authors such as Mithaecus did? If it is instead supposed to be entirely humorous, why does Archestratus in general maintain advice on food accurate enough to be cited as an authority by Athenaeus, many centuries later?

This article has adopted a primarily literary approach to the poem, focusing on the performance of the poem at the dinner or symposium, and as such it is no surprise that my conclusions are primarily literary. None of my arguments, however, contravene a straightforward reading of the poem as "serious" advice for "serious" foodies. When Archestratus says "seek out <the> parrotfish from Ephesos" (fr. 42), it is entirely possible to take Archestratus at his word. Instead, I suggest that the *Hedypatheia* can also be read on another level through an examination of the interaction between the narrator and the internal addressees of the poem. I have drawn out two features of the narrator's persona, his authority and humour. The narrator is consistently presented as an authoritative figure, whose knowledge is drawn from personal experience after the manner of works such as Herodotus' *Histories* and those of Hecataeus. At the same time, Archestratus borrows the form of the epic catalogue, a form also intimately associated with knowledge and authority. The poet derives humour from the replacement of the more traditional epic Muse as the *fons et origo* of the poem's knowledge with the more personal, historiographical form of authority. This humorous side of the poem takes two forms: on the one hand, humour is used to emphasize the poet's art, how he deals with his subject and the subjects he chooses to include or exclude;

---

<sup>48</sup> The question of seriousness in humorous Greek poetry has been well tackled by Silk 2000 and Ruffell 2008 suggests, *contra* de Ste Croix 1972, that in comedy it is through humour rather than "straight talking" that comedy engages its audience in "serious" questions.

on the other, Arcestratus' narrator mocks anyone whose culinary philosophy differs from his own.

Although in antiquity the poem met with a range of different responses from audiences, I have demonstrated that in the poem itself Arcestratus has a very specific kind of audience in mind. While the poem is addressed, in the manner of much didactic poetry, specifically to Moschus and Cleandrus, who are the primary internal addressees, Arcestratus envisions a small and refined dinner table with no more than five diners. Although he addresses Moschus and Cleandrus fondly, his expectations show little concern for their wellbeing. They are expected to serve or worship their food, valuing their own wellbeing and sometimes even their lives at nought in comparison with the pursuit of pleasure. The pleasure, *hedone*, consistently commended by the poem is not simply a gastronomic one. We cannot enjoy the comes-tibles without also enjoying the *Hedypatheia* itself. Arcestratus espouses a diet as well as a poetics of simplicity, relying on his own ingenuity, skill, and knowledge rather than an over-reliance on literary sources/sauces. By connecting the style of the poem with the style of cuisine he recommends, Arcestratus demonstrates that the poem, the *Hedypatheia*, is not just *about* the good life, the *hedypatheia*, it *is* the good life.

Both aspects of the relationship I have studied in this article, the figure of the narrator and his construction of the audience, provide us with a better understanding of the poem's didactic and poetic pretensions. The poem always assumes that the life of pleasure is the ultimate goal in life; if you do not live this kind of life, you might as well be dead. However, the poem's humour occasionally threatens to destabilize Arcestratus' didacticism. Far from being a straightforward catalogue of the best foods in the Greek world, the *Hedypatheia* invites us to negotiate our position through the humorously exaggerated assumption that the internal addressees, Moschus and Cleandrus, are prepared to lay down their lives for a fish, as well as our reception of the poem itself.

## BIBLIOGRAPHY

- Bakker, E.J. (2006), "Homeric epic between feasting and fasting", in Montanari, F. and Rengakos, A. (eds.), *La poésie épique grecque: métamorphoses d'un genre littéraire*. Geneva, 1-39.
- Bakker, E.J. (2013), *The meaning of meat and the structure of the Odyssey*. Cambridge.
- Bartsch, S. (2015), *Persius: a Study in Food, Philosophy, and the Figural*. Chicago.
- Brandt, P. (1888), *Corpusculum poesis epicae Graecae ludibundae*. Leipzig.
- Corner, S. (2013a), "The politics of the parasite: part 1", *Phoenix* 67.1-2. 43-80.
- Corner, S. (2013b), "The politics of the parasite: part 2", *Phoenix* 67.3-4. 223-36.

- Dalby, A. (1995), “Archestratus where and when”, in Wilkins, J.M., Harvey, D., and Dobson, M. (eds.), *Food in Antiquity*. Exeter, 400–412.
- Davidson, J. (1997), *Courtesans and Fishcakes: the Consuming Passions of Classical Athens*. London.
- Degani, E. (1995), “Problems in Greek gastronomic poetry: on Matro's *Attikon Deipnon*”, in Wilkins, J.M., Harvey, D., and Dobson, M. (eds.), *Food in Antiquity*. Exeter, 413–28.
- Goldhill S. (2002), *The Invention of Prose*. Oxford.
- Gowers, E. (1993), *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature*. Oxford.
- Heinimann, F. (1945), *Nomos und Physis: Herkunft und Bedeutung einer Antithese im griechischen denken des 5 Jahrhunderts*. Basel.
- Olson, S.D. (2007), *Broken Laughter: Select Fragments of Greek Comedy*. Oxford.
- Olson, S.D. and Sens, A. (1999), *Matro of Pitane and the Tradition of Epic Parody in the Fourth Century BCE. Text, Translation, and Commentary*. Atlanta.
- Olson, S.D. and Sens, A. (2000), *Archestratos of Gela: Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*. Oxford.
- Pirrotta, S. (2009), *Plato Comicus: die fragmentarischen Komödien. Ein Kommentar*. Berlin.
- Race, W.H. (1992) “How Greek poems begin”, *YCIS* 29: 13–38.
- Raskin, V. (1985) *Semantic Mechanisms of Humor*. Dordrecht.
- Rotstein, A. (2010), *The idea of iambos*. Oxford.
- Rotstein, A. (2012) “*Mousikoi agones* and the conceptualization of genre in ancient Greece”, *CLAnt* 31.1: 92–127.
- Ruffell, I. (2008), “Audience and emotion in the reception of Greek drama”, Revermann, M. and Wilson, P. (eds.), *Performance, iconography, reception: studies in honour of Oliver Taplin*. Oxford, 37–58.
- Ruffell, I. (2011) *Politics and Anti-Realism in Athenian Old Comedy: the Art of the Impossible*. Oxford.
- Sammons, B. (2010), *The art and rhetoric of the Homeric catalogue*. Oxford.
- Sens, A. (2006), “τίττε γένος τοῦμὸν ζητεῖς;’ the *Batrachomyomachia*, Hellenistic epic parody, and early epic”, in Bakker, E.J. et al. (eds.), *La poésie épique grecque: métamorphoses d'un genre littéraire*. Vandoeuvres-Genève, 215–44.
- de Ste Croix, G.E.M. (1972), *The origins of the Peloponnesian war*. London.
- Silk, M. (2000), *Aristophanes and the definition of comedy*. Oxford.
- Wilkins, J.M. (2000), *The boastful chef: the discourse of food ancient Greek comedy*. Oxford.
- Wilkins, J.M. (2008) “Athenaeus the navigator,” *JHS* 128: 132–52.
- Wilkins, J.M. and Hill, S. (2011, 2nd ed.), *Archestratus: fragments from the Life of Luxury*. Totnes.
- Wright, M. (2012), *The comedian as critic: Greek old comedy and poetics*. London.

(Página deixada propositadamente em branco)



**IL CIBO COME METAFORA POLITICA NELLE  
AD FAMILIARES DI CICERONE**  
**Food as political metaphor in Cicero's *Ad familiares***

FRANCESCO GINELLI

Università degli Studi di Verona

Dipartimento di Filologia, Letteratura e Linguistica

francesco.ginelli@univr.it

Accenni al cibo sono diffusi in tutta l'opera ciceroniana. Qui verrà analizzato un particolare valore presente nelle *ad familiares*: la metafora politica. Il collegamento di una precisa pietanza con un determinato personaggio viene utilizzato per prendersi gioco di quest'ultimo. In *Fam.* 7, 26 Cicerone descrive fortissimi disturbi intestinali causatigli da una cena le cui portate erano, in rispetto alla legge sumptuaria di Cesare, a base di bietole e malva: l'episodio offre lo spunto per criticare tale provvedimento che, invece di regolare gli eccessi limitando il consumo di carni, creerebbe solo dolori di stomaco. *Fam.* 9, 18 gioca sull'ambiguità di *pavo*, animale allora pregiato ma ritenuto simbolo di vanità, e su *ius*, "diritto", ma anche "brodo": i cesariani Irzio e Dolabella sarebbero pavoni che sguazzano, ignari, nel brodo preparato da Cicerone, loro maestro di retorica. La parsimonia della tavola di Peto in *Fam.* 9, 16 e 9, 18 è un'occasione per criticare la soluzione dei debiti adottata da Cesare. Un caso particolare è *Fam.* 9, 24: l'aruspice Spurinna, che intimò a Cesare di non recarsi in senato alle Idi di Marzo, inviterebbe Peto, con amaro capovolgimento ironico, a frequentare nuovamente i banchetti degli amici.

**KEYWORDS:** Cicerone, Epistole, Cibo, Metafora, Politica

Food references are scattered in all Cicero's works. This paper will analyze one particular meaning in the *ad familiares*: the political metaphor. The connection of a specific food with a particular person is employed to make a joke against him. In *Fam.* 7, 26, Cicero describes heavy digestion problems caused by a dinner with chard and mallow, in accordance with Caesar's recent sumptuary law: the episode offers the opportunity to critique this rule that, instead of regulating meat intake, would cause only stomachache. *Fam.* 9, 18 plays with the ambiguity of *pavo*, a very precious animal but also a symbol of vanity, and *ius*, "law", but also "broth": the two Caesarians, Hirtius and Dolabella, would be two unaware peacocks that wallows in the soup cooked by Cicero, their rhetoric master. The frugality of Peto's table in *Fam.* 9, 16 and 9, 18 is a way to disprove Caesar's solution of debts. *Fam.* 9, 24 represents a particular case: the haruspex Spurinna, who warned Caesar not to go in senate on the Ides of March, would exhort Peto, with a bitter irony, to go outside for having dinner with a friend as in the past.

**KEYWORDS:** Cicero, Letters, Food, Metaphor, Politics

I *corpora* epistolari ciceroniani contano numerosi riferimenti a cene e banchetti. Rapidi accenni e approfondite descrizioni mostrano che spesso queste occasioni non erano semplici momenti di convivialità, ma spazi sociali in cui stringere relazioni e rinsaldare amicizie<sup>1</sup>. A questi racconti si affiancano anche le descrizioni di cibi e pietanze che venivano di volta in volta consumati dai commensali: riferimenti a carni, insaccati, molluschi, ortaggi, condimenti e vini hanno un grande valore documentario per capire pratiche e abitudini della società descritta da Cicerone. Tuttavia nella raccolta delle *ad familiares* si può notare che, parallelamente alla semplice dimensione materiale, emerge un diverso valore legato al cibo: la metafora politica. Sebbene in tale silloge epistolare non manchino giochi di parole legati all'uso traslato di particolari termini<sup>2</sup> oppure allusioni ironiche ai presunti poteri di specifici alimenti<sup>3</sup>, in determinati passi è possibile notare come Cicerone carichi di un duplice significato alcuni cibi, creando così argute metafore al fine di ironizzare contro avversari politici e divertire il proprio destinatario. Scopo del presente elaborato sarà pertanto quello di indagare questo specifico contesto, illustrandone i meccanismi di funzionamento e i referenti cui di volta in volta si allude.

## I) MALVA, BIETOLA E LEGGI SUL LUSO.

In Cic. *Fam.* 7, 26 Cicerone scrive all'amico Fabio Gallo<sup>4</sup>, ricco uomo d'affari con interessi epicurei<sup>5</sup>, di essere appena guarito da forti disturbi

<sup>1</sup> Per un'analisi del valore sociale e politico della cena nella Roma di Cicerone cfr. Tabacco 2009.

<sup>2</sup> Cfr. lo scherzo col verbo *sapere* in Cic. *Fam.* 1, 10: *istic ubi solus sapere videre*, dove se usato con valore concreto ha il significato di "avere sapore", se traslato quello di "essere assennato". Cicerone se ne serve sempre per ironizzare sul sapere giuridico-legale, cfr. Shackleton Bailey 1977a: 318 e 333: il gioco di parole, ripreso anche in *Fam.* 7, 10, 1 e indirizzato al giovane Trebazio Testa, trova diffusione nella letteratura latina già da Enn. *scen.* 273 Vahlen<sup>2</sup> = 221 Jocelyn: *qui ipse sibi sapiens prodesset non quit, nequiquam sapit*, verso tramandato proprio dallo stesso Cicerone in *Fam.* 7, 6, 2 (anche questa indirizzata al già citato Trebazio).

<sup>3</sup> In Cic. *Fam.* 7, 20, 1 Cicerone ironizza con il solito Trebazio sui poteri magici del fiore di loto (sulla tradizione del testo cfr. Garbarino-Tabacco 2008b: 314, n. 7). Préchac 1913 ha interpretato il passo sostenendo che l'oratore, nel tentativo di convincere il giovane giurista a non abbandonare la villa di famiglia a Velia, gli comunicherebbe che la pianta di loto presente nel giardino, poiché in grado di trattenere gli stranieri (i quali, mangiandone i petali, perderebbero la memoria, dimenticando così la propria patria, cfr. l'episodio dei Lotofagi nel nono libro dell'Odissea), dovrebbe avere un maggior effetto sullo stesso Trebazio, in quanto proprietario della villa.

<sup>4</sup> Conferme che il nome di questo corrispondente sia Fabio e non Fadio si possono trovare in Shackleton Bailey 1962; Demmel 1962: 18, n. 2; White 2010: 33.

<sup>5</sup> In *Fam.* 9, 25, 2, risalente al marzo del 50, Cicerone, nel raccomandare Fabio Gallo a Lucio Papirio Peto, ne descrive ironicamente l'orientamento filosofico: *Cum M. Fabio [...] mihi summus usus est valdeque eum diligo cum propter summam probitatem eius ac singularem modestiam*

intestinali, caratterizzati da assenza di febbre ma durati ben dieci giorni. Al fine di riprendersi da questa malattia, l'oratore, rifugiatosi nella sua villa di Tuscolo, si impose un assoluto digiuno di ben due giorni. Causa di tale malessere sarebbe stata una cena a casa di Publio Cornelio Lentulo Spinther<sup>6</sup>, figlio dell'omonimo console del 57 a.C.<sup>7</sup> e collega di Cicerone nel collegio degli auguri. Questi avrebbe organizzato un banchetto durante il quale avrebbe fatto servire portate a base di funghi, erbe e ortaggi. Secondo quanto riferito da Cicerone, tale scelta di ingredienti sarebbe stata imposta da una recente legge sumtuaria, la quale avrebbe ridotto il consumo di pietanze a base di carni e pesce. Questa epistola, pur nella sua linearità e semplicità narrativa, ha sollevato alcuni problemi interpretativi, primo su tutti quello riguardante la datazione. In un contributo del 1993 C. Déry propose di datare l'epistola al 56 a.C.<sup>8</sup>: la legge sumtuaria sarebbe da identificare con la *Lex Antia* della fine degli anni 70<sup>9</sup>, mentre la cena coinciderebbe con quella offerta da Lentulo per festeggiare la sua ammissione al collegio degli auguri nel 57 a.C.<sup>10</sup>. La maggior parte degli editori, a partire da Shackleton Bailey<sup>11</sup>, è però concorde nell'abbassare la datazione dell'epistola, facendola risalire a un periodo compreso tra la fine del 46 e l'inizio del 45 tramite un confronto con la restante corrispondenza tra Cicerone e Fabio Gallo (le tre precedenti epistole *Fam.* 7, 23; 24 e 25) avvenuta tra il dicembre 46 e l'agosto del 45. In questo caso la legge sumtuaria sarebbe da identificare con la *Lex Iulia sumptuaria* emanata da Cesare tra il settembre e il novembre del 46, mentre la cena sarebbe una delle periodiche *collegiorum cenae*<sup>12</sup>. Questa seconda datazione trova conferma nel gioco ironico che caratterizza l'intera epistola e che ha il suo cardine nelle prescrizioni alimentari volute dalla nuova legge sumtuaria di Cesare. Tale provvedimento mirava a riequilibrare le manifesta-

---

*tum quod in iis controversiis quas habeo cum tuis combibonibus Epicuri<i>s optima opera eius uti soleo.* Per le attestazioni di stima di Cicerone nei confronti di Gallo cfr. *Fam.* 2, 14, indirizzata a Marco Celio Rufo e datata approssimativamente al marzo del 50, dove viene descritto come *vir optimus* e *homo doctissimus*. Al seguito dell'oratore durante il proconsolato in Cilicia, si occupò anche dell'arredamento di alcune ville dell'Arpinate, cfr. *Fam.* 7, 23 e Narducci 2003. Medesime attestazioni di stima si ritrovano anche in *Fam.* 7, 23, 1, indirizzata proprio allo stesso Gallo e risalente al dicembre del 46. Più in generale sul personaggio cfr. Deniaux 1993: 496-498.

<sup>6</sup> Per un profilo generale di Publio Cornelio Lentulo Spinther cfr. Deniaux 1993: 399-401 con relativa bibliografia. Studi successivi in Ryan 1997 e Drummond 2008.

<sup>7</sup> Cfr. Broughton 1952: 199-200; Ryan 2000.

<sup>8</sup> Così Déry 1993.

<sup>9</sup> Ricordata da Macr. 3, 17, 13 e Gel. 2, 24, 13.

<sup>10</sup> Sull'anno della carica cfr. Broughton 1952: 207; sulla cena cfr. la testimonianza di D. C. 39, 17, 1-2.

<sup>11</sup> Shackleton Bailey 1977b: 373-374; Cavarzere 2007a: 724-725 e n. introduttiva; Garbarino-Tabacco 2008b: 92-93, n. 1. Così anche Rosivach 2005.

<sup>12</sup> Vedi la testimonianza di Var. *R.* 3, 2, 16.

zioni di lusso, fatta eccezione per determinate occasioni e classi di età<sup>13</sup>. Tra i numerosi provvedimenti voluti dalla legge di Cesare, alcuni avevano come scopo quello di misurare gli eccessi della tavola, limitando il consumo di piatti a base di carne e pesce, pietanze molto pregiate, e favorendo così l'uso nei banchetti dei più svariati tipi di verdure e ortaggi, cibi caratterizzati da facile reperimento e pertanto da basso costo<sup>14</sup>. Al fine di aggirare le restrizioni previste dalla nuova legge di Cesare, i cuochi dell'epoca elaborarono nuove ricette a base di verdure, rese più appetibili con l'aggiunta di salse e intingoli. Così Cic. *Fam.* 7, 26, 2: *Nam dum volunt isti lauti terra nata, quae lege excepta sunt, in honorem adducere, fungos, helvellas, herbas omnis ita condiunt ut nihil possit esse suavius*. Sarebbe stato proprio l'uso smodato di queste portate e condimenti ad aver causato i disturbi intestinali di Cicerone. Così continua l'oratore: *In eas cum incidissem in cena augurali apud Lentulum, tanta me diarroia arripuit ut hodie primum videatur coepisse consistere*. I due cibi incriminati sono elencati subito dopo: *Ita ego, qui me ostreis et murenis facile abstinebam, a beta et a malva deceptus sum. Posthac igitur erimus cautiores*. L'analisi del passo solleva tuttavia alcuni dubbi: possono tali ortaggi aver effettivamente causato i gravi problemi intestinali di Cicerone? Pietanze a base di bietole e malva sarebbero state in grado di piegare un così ben allenato buongustaio come l'Arpinate? Per capire ciò è bene soffermarsi ulteriormente su questo passo. Il latino *beta* indica la bietola, nello specifico la *beta vulgaris*. Tuttavia in questa tipologia rientrano così numerose varietà di bietole<sup>15</sup> che (causa anche la generica descrizione di Cicerone) risulta molto difficile, se non quasi impossibile, identificare esattamente il tipo di *beta* consumata dall'oratore. Appare invece più trasparente il termine *malva*, con il quale si è soliti indicare la *Malva sylvestris*, pianta erbacea alta fino a un metro dai petali bilobati di colore rosaceo. Sebbene per entrambe le tipologie di piante siano noti effetti lassativi<sup>16</sup>, sembra molto improbabile che un abuso di portate a base di bietole

<sup>13</sup> Così cfr. Suet. *Jul.* 43: *Ius laboriosissime ac severissime dixit. Repetundarum convictos etiam ordine senatorio movit. Diremit nuptias praetorii viri, qui digressam a marito post biduum statim duxerat, quamvis sine probri suspitione. Peregrinarum mercium portoria instituit. Lectarum usum, item conchyliatae vestis et margaritarum nisi certis personis et aetatibus perque certos dies ademit*.

<sup>14</sup> Sui provvedimenti di tale legge cfr. Suet. *Jul.* 43: *Legem praecipue sumptuariam exercuit dispositis circa macellum custodibus, qui obsonia contra vetitum retinerent deportantque ad se, submissis nonnumquam lictoribus atque militibus, qui, si qua custodes fefellissent, iam adposita e triclinio auferrent*. Vedi anche le osservazioni di Rosivach 2005.

<sup>15</sup> Tra cui quelle da orto (*Beta vulgaris* var. *cruenta*), da zucchero (*Beta vulgaris* var. *saccharifera*), da foraggio (*Beta vulgaris* var. *crassa*) o la bietola (*Beta vulgaris* var. *cicla*), senza contare le diverse tipologie di tuberì (basti pensare solamente ad alcune varianti quali, per esempio, l'*Albina Vereduna*).

<sup>16</sup> Il termine *malva* deriverebbe dall'espressione latina *mollire alveum*, chiaro riferimento alle qualità emollienti e lassative della pianta stessa, e sarebbe connesso al greco *maláche* / *malôche*, la cui radice *mal-* compare anche nel verbo *maláso*, lett. "rendere molle, ammorbidente", e nell'aggettivo *malachós*.

e malva abbia potuto causare una *diárroia* della durata di ben dieci giorni. Qualora si volesse continuare a prendere alla lettera le parole di Cicerone, bisognerebbe allora ipotizzare una diversa causa dei disturbi intestinali, forse riconducibile a un ingerimento eccessivo di alimenti infetti, specie se si tiene presente il livello di igiene e di conservazione dei cibi spesso a quel tempo non adeguato. Ciò nonostante l'assenza di febbre, sintomo che, insieme alla diarrea, spesso si accompagna alla dissenteria infettiva, rende ancora meno credibile l'iperbolica descrizione di Cicerone. Lo stesso Arpinate ci informa tra le righe che anche i suoi i numerosi *clientes* stentavano a credere all'intensità del suo malessere. Così Cic. *Fam.* 7, 26, 1: *Cum decimum iam diem graviter ex intestinis laborarem neque iis qui mea opera uti volebant me probarem non valere quia febrim non haberem, fugi in Tusculanum*. Dopo questa lunga premessa si può dedurre come il quadro descritto da Cicerone sia troppo iperbolico per essere ritenuto veritiero. Per quanto sia possibile credere che dopo l'abbuffata a casa di Lentulo l'oratore abbia accusato alcuni dolori intestinali, è tuttavia difficile pensare che tale disturbo sia durato per più di dieci giorni e abbia costretto l'Arpinate a un digiuno quasi totale nella quiete della sua villa di Tuscolo. Si dovrà pertanto ipotizzare che il racconto ciceroniano nasconda un arguto gioco ironico basato sul doppio valore che il cibo ricopre all'interno dell'epistola: l'intero episodio non dovrà essere letto come la clinica descrizione di un malessere fisico, ma come lo spunto per una critica al provvedimento legislativo cesariano. Cicerone si sta infatti rivolgendo a un oppositore del regime di Cesare (Gallo era stato autore di un panegirico di Catone l'Uticense secondo quanto si apprende da *fam.* 7, 24, 2<sup>17</sup>), con il quale condivide amore per gli studi e spirito ironico. La cena a base di verdure offerta da Lentulo Spinther offre così l'occasione per una divertente critica alla nuova legge suntuaria. L'intera narrazione del banchetto e l'accento a funghi, salse, bietole e malve non sono solo semplici descrizioni di un momento conviviale e delle sue conseguenze, ma sono caratterizzati da un valore metaforico, fortemente ironico e quasi grottesco: il divieto di eccedere in carni e pesci durante i banchetti al posto di portare la sperata *litóteta*, intesa come austerità e moralità di costumi, avrebbe invece causato solo *diárroia* a chi l'ha voluta rispettare. L'epistola assume quasi i tratti di una satira romana, genere letterario in cui riferimenti ironici e grotteschi al cibo e al suo valore simbolico sono ricorrenti<sup>18</sup>.

Conferme a questa interpretazione traslata dell'episodio narrato da Cicerone verrebbero anche da alcuni paralleli presenti in altre epistole, più

<sup>17</sup> Cic. *Fam.* 7, 24, 2: "*Catonem*" tuum mihi mitte; cupio enim legere. Me adhuc non legisse turpe utriusque nostrum est.

<sup>18</sup> Importanti osservazioni in Hudson 1989.

o meno contemporanee, in cui il cibo è ancora una volta veicolo di ironia politica nei confronti della legge suntuaria di Cesare. In *Fam.* 9, 10, 2, datata agli inizi del 45 a.C., l'oratore scrive ironicamente al suo ex-genero Dolabella che si sarebbe aspettato dal suo destinatario una domanda sulla recente cena del grammatico Curzio Nicia di Cos<sup>19</sup>, durante la vennero offerti dei funghi: *Puto te nunc dicere: "oblitusne es igitur fungorum illorum, quos apud Niciam, et ingentium †cularum cum sophia septimae†?"*. Nonostante la parte finale del periodo presenti insanabili problemi testuali<sup>20</sup>, l'accento ai funghi rimanda alle nuove mode culinarie escogitate per rispettare le limitazioni imposte dalla legge suntuaria di Cesare<sup>21</sup>. Tale ortaggio, che compariva già in *Cic. Fam.* 7, 26, 2, si ritrova ancora in *Fam.* 9, 15, 5, indirizzata da Cicerone all'amico Lucio Papirio Peto e datata alla fine del 46 a.C., anch'essa di poco successiva all'emanazione del provvedimento cesariano: *Quid ergo est? Tamen, quamdiu hic erit noster hic praefectus moribus, parebo auctoritati tuae; cum vero aberit, ad fungos me tuos conferam. Domum si habebo, in denos dies singulos sumptuariae legis dies conferam; sin autem minus invenero, quod placeat, decrevi habitare apud te, scio enim me nihil tibi gratius facere posse*. Qui la critica alla legge suntuaria è ancora più esplicita. Cicerone, che al momento della scrittura dell'epistola si trovava a Roma, conferma al suo destinatario l'intenzione di restare nell'Urbe fino a quando il *praefectus moribus*, titolo simile a quello di censore ottenuto da Cesare dopo le vittorie contro i pompeiani in nord Africa<sup>22</sup>, non sarà ripartito dalla capitale. Solo dopo quel giorno l'oratore potrà raggiungere "i funghi di Peto": *ad fungos me tuos conferam*. Anche in questo caso l'espressione non dovrà essere presa alla lettera, bensì interpretata come un'arguzia. L'accento ai funghi rimanda ancora una volta alle nuove mode culinarie: Cicerone vuole comunicare all'amico che, appena possibile, lo raggiungerà nella sua casa di Napoli dove le cene e i banchetti saranno a base di funghi, in rispetto alle norme volute da Cesare<sup>23</sup>. Cicerone continua l'ironia nei confronti del provvedimento legislativo affermando che, se troverà una casa in cui abitare a Napoli,

<sup>19</sup> Su questo grammatico, ricordato da Suet. *Gramm.* 14, cfr. Groag 1901; per ulteriore bibliografia vedi Shackleton Bailey 1977b, 373.

<sup>20</sup> Corrette le osservazioni di Shackleton Bailey 1977b, 383.

<sup>21</sup> Così già Cavarzere 2007b, 886, 79.

<sup>22</sup> Tale titolo venne conferito a Cesare nel 46 per la durata di tre anni (cfr. D. C. 43, 14, 4), mentre dopo il 44 sarebbe durato per tutta la vita, così Suet. *Jul.* 76, 1 e D. C. 44, 5, 3; vedi anche Shackleton Bailey 1977b: 352. Tuttavia non si deve escludere che nelle parole di Cicerone si nasconde una certa ironia nei confronti di questa particolare carica politica.

<sup>23</sup> Così già Cavarzere 2007b: 907 n. 126.

provvederà ad applicare per dieci giorni<sup>24</sup> quanto la legge prescrive per un solo giorno: altra iperbole, altro scherzo<sup>25</sup>.

## II) PAVONI IN BRODO.

Un caso analogo di ironia politica veicolata tramite un riferimento al mondo culinario è presente in un'altra lettera indirizzata a Lucio Papirio Peto. In *Cic. Fam.* 9, 18, risalente al luglio del 46, Cicerone si rallegra che l'amico abbia approvato la sua decisione di intraprendere la carriera di maestro di retorica. Dal *Cic. Fam.* 9, 16, 7<sup>26</sup> veniamo a sapere che gli allievi dell'oratore erano due cesariani, rispettivamente Aulo Irzio, l'autore dell'ottavo libro del *De bello Gallico*, e il già citato Publio Cornelio Dolabella: Cicerone, l'antico sostenitore del partito pompeiano, si trovava a essere maestro proprio di due tra i cesariani più in vista. L'Arpinate, elencando a Peto i vantaggi della propria scelta, si serve di un'immagine tratta dal mondo culinario: *Extremum illud est, quod tu nescio an primum putes: plures iam pavones confeci, quam tu pullos columbinos; tu istic te Hateriano iure delectas, ego me hic Hirtiano*. Cicerone sta giocando con i doppi sensi: I) il termine *pavo* veniva usato tanto come "pavone" (animale allora molto pregiato e costoso<sup>27</sup>) quanto per indicare un simbolo di vanità<sup>28</sup>; II) il verbo *conficio* è traducibile sia con il significato di "mangiare, masticare"<sup>29</sup> sia con quello di "consumare, annientare"<sup>30</sup>; III) *pullus* indica il "piccolo gallo", soprattutto un volatile ancora in età da nido<sup>31</sup>; tale

<sup>24</sup> Si noti il dato temporale *denos dies*: dieci giorni era anche la durata dei disturbi intestinali di Cicerone riportata a apertura di *Cic. fam.* 7, 26, 1: *Cum decimum iam diem*. La somiglianza delle due cronologie (entrambe presenti all'interno di una critica alla legge suntuaria) potrebbe indurre a pensare che si tratti di cifre canoniche. Ciò avvalorerebbe ancora di più l'idea che l'iperbolica durata e intensità dei malesseri di Cicerone altro non sarebbero che un espediente letterario.

<sup>25</sup> La frase potrebbe essere interpretata anche come un accenno alla bassa severità o allo scarso controllo messo in pratica dalla legge di Cesare, cfr. Rosivach 2005 e l'osservazione di Cavarzere 2007b: 907, n. 127.

<sup>26</sup> Spedita da Tuscolo e datata alla metà del luglio 46.

<sup>27</sup> Per uno studio del pavone nel mondo romano e nelle fonti latine cfr. Capponi 1979: 389-393, il quale a p. 392, per spiegare l'alto valore economico di questo volatile, rimanda a *Col.* 8, 11, 1: *Pavonum educatio magis patrisfamilias quam tetrici rustici curam poscit*. Cfr. anche *Var. R.* 3, 6, 1-5; vedi in particolare *R.* 3, 6, 6, dove Varrone precisa che Quinto Ortensio per primo fece imbandire il pavone durante una cena per festeggiare l'inizio della sua edilizia, segnando così l'inizio di una moda costosa. Sul significato concreto di *pavo* cfr. *TLL* X 1 col. 386, 10-15.

<sup>28</sup> Forse derivato dalle teorie sull'indole dei pavoni, ritenuta orgogliosa per via del loro folto e colorato piumaggio, cfr. *Plin. Nat.* 10, 43. Vedi anche *TLL* X 1 col. 836, 67-70.

<sup>29</sup> Sinonimo di *mandere, comedere, consumere*, cfr. *TLL* IV col. 201, 62-72; col valore di *digerere* cfr. *TLL* IV 201, 73-202, 2.

<sup>30</sup> Col significato di *debilitare, cruciare* cfr. *TLL* IV col. 202, 3-35; *perdere* cfr. 203, 54-204, 15; *delere, extinguere, absumere* cfr. 204, 47-65.

<sup>31</sup> Cfr. Capponi 1979: 435.



significato è parzialmente ripreso dall'aggettivo *columbinus*, usato per definire gli uccelli in grado di nidificare dopo cinque o sei mesi<sup>32</sup>; IV) *ius* è omografo sia del termine indicante il "diritto", derivato dalla radice *\*ieuos/\*iouos*<sup>33</sup>, sia di quello per "brodo, succo", dalla radice *\*ius*<sup>34</sup>. Qualora si traducesse il passo ciceroniano conferendo a ogni parola presa in esame un significato concreto, vicino al lessico culinario, si otterrebbe la seguente traduzione: "Questo è l'ultimo vantaggio, che credo tu metterai al primo posto: ho già mangiato più pavoni io che piccoli galletti tu. Lì tu gusti il brodo di Aterio, qui io quello di Irzio". Secondo questa interpretazione, Cicerone sembrerebbe comunicare all'amico che la sua attività di maestro di retorica gli frutterebbe molti vantaggi economici: gli allievi Irzio e Dolabella lo ricompenserebbero così profumatamente da permettergli di cenare con costosissimi e pregiati pavoni, cotti nel brodo di Irzio, a differenza di Peto, che con la sua normale attività di giurista si potrebbe permettere solo cene a base di piccoli galletti, cotti nel brodo delle cene col giurista Aterio<sup>35</sup>. Tuttavia, qualora si conferisse a ogni termine un valore traslato, l'intero periodo assumerebbe un valore diverso, ironico quanto arguto: "Questo è l'ultimo vantaggio, che credo tu metterai al primo posto: io ho già spennato più uomini che si pavoneggiano che piccoli galletti tu. Lì tu degusti il diritto di Aterio, qui io il brodo di Irzio". Ancora una volta l'immagine che ne deriva sembra assumere tinte da satira o da commedia plautina: Cicerone, astuto maestro di retorica dai trascorsi pompeiani, avrebbe come allievi Irzio e Dolabella, cesariani resi vanitosi dalla vittoria della fazione di appartenenza; quest'ultimi si comporterebbero proprio come due pavoni che sguazzano nel brodo preparato da un cuoco sopraffino, ignari di essere cotti poco a poco. I ruoli politici sono invertiti, dal momento che non è più il pompeiano a temere i due cesariani, ma sono invece i due cesariani a fare inconsapevolmente il gioco del pompeiano. La metafora che unisce il mondo politico con quello culinario, incentrata sul doppio valore dei termini usati, si basa sulla condivisione di un bagaglio culturale, lessicale e ideologico comune a Cicerone e Peto. A ciò si aggiunga che il gioco di parole richiama forse alla memoria dei due corrispondenti lo *ius Verrinum* citato in

<sup>32</sup> Cfr. Capponi 1979: 185-186.

<sup>33</sup> Connesso al Sanscrito *yoh*, cfr. Walde-Hofmann 1938a: 733-734; Pokorny 1959: 512. Gli autori latini ne spiegavano l'origine a partire da *iustum/iustitia*, cfr. Isid. *Orig.* 5, 3, 1: *ius [...]* dictum quia iustum est, così Maltby 1991: 319.

<sup>34</sup> Connesso al Sanscrito *yus*, cfr. Walde-Hofmann 1938a: 734; Pokorny 1959: 507. Maltby 1991: 319 evidenzia che il termine veniva sentito affine ora all'aggettivo *iucundus* (cfr. Var. *L.* 5, 109: *Elixum e liquore aquae dictum; et ex iure, quod iucundum magis conditione*) ora, quasi ironicamente, al lessico giuridico (cfr. Isid. *Orig.* 20, 2, 32: *ius coquinae magistrì a iure nuncupaverunt, quia [ea] est lex condimenti eius*).

<sup>35</sup> Personaggio di non semplice identificazione: secondo Shackleton Bailey 1977b: 341 si trattava di un giurista o di un vicino di casa o di un ospite di Peto; Sumner 1983: 174 ritiene che possa trattarsi del padre oppure dello zio del famoso oratore Quinto Aterio.

Cic. *Ver.* 1, 121, in un attacco fortemente sarcastico nei confronti di Verre<sup>36</sup>. Infine non bisogna neanche escludere che parte dell'ironia dell'episodio sia da ricercare nello stesso *ius*, inteso come brodo o salsa, la cui ironica ripresa in Cic. *fam.* 9, 20, 2 suggerisce che tale pietanza era probabilmente ritenuta da Peto come l'orgoglio della propria tavola<sup>37</sup>.

### III) DA CAVALLI A RONZINI: LA MEMORIA DELLE CENE PASSATE DI PETO.

Dall'inizio della lunga *Fam.* 9, 16<sup>38</sup> apprendiamo che, in una precedente lettera ora perduta, Peto aveva manifestato a Cicerone la sua preoccupazione per le possibili conseguenze politiche di alcune battute anticesariane attribuite all'oratore e riportate al dittatore<sup>39</sup>. L'Arpinate, dopo aver tranquillizzato il proprio corrispondente lodando la finissima capacità di giudizio di Cesare e dimostrando la giusta cautela del proprio agire<sup>40</sup>, si concentra nuovamente sulla lettera dell'amico. Peto infatti, nella seconda parte della sua missiva, doveva aver descritto un pasto frugale offerto da un certo Popilio<sup>41</sup>, la cui portata principale era una torta al formaggio e pesce. Così Cic. *Fam.* 9, 16, 7: *Nunc venio ad iocationes tuas, quoniam tu secundum Oenomaum Attii, non, ut olim solebat, Atellanam, sed, ut nunc fit, mimum introduxisti. Quem tu mihi pompilum, quem denarium narras? Quam tyrotarichi patinam?* Successivamente Cicerone, dopo aver elencato i lussi che gli deriverebbero dall'insegnare retorica a Irzio e Dolabella<sup>42</sup>, ironizza sulle continue lamentele di Peto circa la propria insolvenza. Questa era stata causata durante il 47 dal tentativo di Cesare di risolvere il complesso problema dei debiti: il dittatore aveva imposto una liquidazione forzosa dei debiti di coloro che erano in possesso di terreni; tale provvedimento, parallelo al crollo del prezzo dei beni immobili, fece in modo che molti creditori si ritrovassero in carenza di liquidità<sup>43</sup>.

<sup>36</sup> Cfr. Mitchell 1986: 212.

<sup>37</sup> Vedi Shackleton Bailey 1977b: 341 e 346.

<sup>38</sup> La lettera, datata alla metà del luglio 46, venne inviata probabilmente dalla villa di Tuscolo.

<sup>39</sup> Così Shackleton Bailey 1977b, 335.

<sup>40</sup> Cfr. le osservazioni di Hall 2009: 83.

<sup>41</sup> *Popilius* è forma tramandata dai codici. Demmel 1962: 53, n. 1 ha proposto l'emendazione *Po<m>pilius*, suggerendo così di identificare l'ospite di Peto con il grammatico di origine siriana Marco Pompilio Andronico, ricordato da Suet. *Gramm.* 8 (cfr. il commento di Kaster 1995: 122-128, che però non accenna all'epistola ciceroniana), il quale avrebbe trascorso gli ultimi anni a Cuma *inops atque egens*. L'ipotesi è stata seguita da Shackleton Bailey 1977b: 337, ma cfr. Cavarzere 2007b: 914-915, secondo il quale tale idea, sebbene affascinante, non è necessaria, in quanto la forma tramandata dai codici rispecchia un gentilizio molto diffuso in area campana.

<sup>42</sup> Cic. *Fam.* 9, 16, 7: *Hirtium ego et Dolabellam dicendi discipulos habeo, coenandi magistros; puto enim te audisse, si forte ad vos omnia perferuntur, illos apud me declamitare, me apud illos coenitare*. Vedi anche il secondo paragrafo della presente analisi.

<sup>43</sup> Cfr. Shackleton Bailey 1966: 377 e 1977b: 338 che rimanda a Frederiksen 1966: 133; vedi anche Cavarzere 2007b: 916, n. 147.

Peto, sebbene stretto in questa condizione, doveva aver proposto a Cicerone di accoglierlo come ospite nella sua casa, annunciandogli però di non essere in grado di proporgli niente altro che pasti frugali come quelli preparati da Matre di Tebe, autore di inni famoso per la parsimonia dei propri costumi<sup>44</sup>. L'oratore ironizza così sulle semplici portate che Peto doveva avergli descritto. Cfr. Cic. *Fam.* 9, 16, 8: *Volo enim videre animum, qui mihi audeat ista, quae scribis, apponere aut etiam polypum miniati Iovis similem. Mihi crede, non audebis: ante meum adventum fama ad te de mea nova lautitia veniet; eam extimesces. Neque est, quod in promulside spei ponas aliquid, quam totam sustuli; solebam enim antea debilitari oleis et lucanicis tuis*. Cicerone non desidera cene o pranzi dalle portate illimitate, ma pasti raffinati e ricercati, proprio come il suo palato: nessuno avrebbe il coraggio di servirgli semplici polpi cotti e dal colore rosso<sup>45</sup> come la statua in terracotta di Giove Capitolino (la quale era periodicamente riverniciata con il minio, una polvere dal colore rosso-arancione<sup>46</sup>); parimenti inutile per Peto sarebbe il preparare numerosi antipasti a base di olive e salsicce per saziare il commensale prima delle vere e proprie portate. Il passo non deve essere letto come una presa in giro delle scarse finanze dell'amico o come un attacco nei confronti dell'avarizia di Peto. Lo stesso Cicerone aggiunge nel paragrafo successivo che quanto da lui scritto è un puro e semplice scherzo: un'amichevole accoglienza e un bagno caldo saranno più che sufficienti. Tra le righe dell'arguto gioco ciceroniano si cela una velata ironia nei confronti del provvedimento voluto da Cesare per la soluzione del problema dei debiti: la conseguenza non sarebbe stata un miglior equilibrio sociale, bensì la scomparsa della liquidità dei creditori. La miseria della tavola, ridotta a un semplice polpo cotto in acqua, è metafora della penuria di risultati che caratterizza la legge di Cesare. Lo scherzo torna nella già citata Cic. *Fam.* 9, 18, 4: *Si aestimationes tuas vendere non potes neque ollam denariorum implere, Romam tibi remigrandum est: satius est hic cruditate, quam istic fame*. Ancora una volta la frugalità della tavola è presa come spunto per lamentare gli effetti del provvedimento legislativo. Qui l'ironia è resa ancora più evidente dalla vicina presa in giro dei superbi Irzio e Dolabella<sup>47</sup>.

<sup>44</sup> Per un primo studio complessivo di Matre di Tebe cfr. Hobein 1930.

<sup>45</sup> Secondo Shackleton Bailey 1977b: 338 si trattava probabilmente di un polpo cotto in una salsa rossa; più correttamente Cavarzere 2007b: 917, n. 151 (che rimanda a Della Valle 1933: 158 s.), il quale lo identifica con un piatto della cucina popolare che farebbe riferimento al colore del polipo dopo la cottura nella sua stessa acqua. Sulla forma *miniati* preferita alla variante *ricinati* proposta da Reich 1903: 62-63, n. 5, cfr. le giuste argomentazioni di Shackleton Bailey 1977b: 338-339.

<sup>46</sup> Cfr. le testimonianze di Plin. *Nat.* 33, 111 e Plu. *Quest. Rom.* 98; in Plin. *Nat.* 35, 157 Plinio ritiene che veniva verniciata con il colore rosso del minio in quanto fabbricata in terracotta, ma cfr. Serv. *Buc.* 10, 27 afferma che il rosso è il colore dell'etere e che Giove sarebbe lui stesso l'etere (cfr. anche le osservazioni di Zehnacker 1983: 199-200).

<sup>47</sup> Cfr. il secondo capitolo della presente analisi.

Cicerone ribadisce il gioco poco dopo con un'altra immagine tratta dal mondo della cucina: *Potes mulo isto, quem tibi reliquum dicis esse, quoniam cantherium comedisti, Romam perveni*. La battuta, che allude al proverbio "passare da asini a cavalli", indicante un repentino rovescio di fortuna<sup>48</sup>, si colora di un ulteriore tratto ironico se si pensa che dalle tavole greche e romane era solitamente assente la carne equina<sup>49</sup>. Un ultimo riferimento si ritrova infine in *Cic. Fam.* 9, 20, 1, spedita a Peto da Roma all'inizio dell'agosto 46: *Illud doleo, in ista loca venire me, ut constitueram, non potuisse; habuisses enim non hospitem, sed contubernalem. At quem virum! non eum, quem tu es solitus promulside conficere: integram famem ad ovum affero, itaque usque ad assum vitulinum opera perducitur*. Anche qui tornano gli elementi già riscontrati in precedenza. Cicerone ironizza sul proprio palato sopraffino, affermando di non essere un commensale qualunque che può essere soddisfatto con un antipasto: neppure le uova (ritenute parte conclusiva dell'antipasto, ma qui considerate come prima portata della cena<sup>50</sup>) potrebbero fiaccare un allenato buongustaio, il cui appetito giungerebbe intatto fino al vitello arrosto, l'ultima portata prima del dolce<sup>51</sup>. La fame non è più saziata dalla lotta per lo stato e dall'attività in tribunale: la situazione politica è tale che agli uomini come Cicerone non resta che abbandonare il foro in favore dello studio della filosofia e delle cene con gli amici: *Nunc omnem nostram de re publica curam, cogitationem de dicenda in senatu sententia, commentationem causarum abieciimus, in Epicuri nos adversarii nostri castra coniecimus, nec tamen ad hanc insolentiam sed ad illam tuam lautitiam, veterem dico, cum in sumptum habebas, etsi numquam plura praedia habuisti*. Cicerone continua a canzonare il proprio corrispondente: la cena non dovrebbe essere caratterizzata dall'eccesso nella quantità delle portate, ma dalla ricercatezza delle stesse, proprio come era solito fare Peto prima di subire gli effetti della mancanza di liquidità<sup>52</sup>. Ancora una volta la scarsa raffinatezza della tavola imbandita riflette la bassa qualità del provvedimento cesariano. La frugalità del banchetto di Peto funge da tramite per ironizzare nei confronti della politica del dittatore: ciò è ulteriormente ribadito sia dal tono di delusione politica che caratterizza l'inizio e la fine dell'epistola sia dalla rinnovata presa in giro di Irzio.

<sup>48</sup> Vedi Otto 1890: 233, ma soprattutto Tosi 1991: 357-358, numero 762.

<sup>49</sup> Cfr. Curt. 9, 10, 12.

<sup>50</sup> Cfr. le osservazioni di Shackleton Bailey 1977b: 344-345.

<sup>51</sup> Vedi ancora Shackleton Bailey 1977b: 345.

<sup>52</sup> Cfr. ancora *Cic. Fam.* 9, 20, 2: *dediscendae tibi sunt sportellae et artolagyni tui*.

#### IV) CENE MANCATE E ARTE ARUSPICINA: UN CASO PARTICOLARE.

Una conferma del tono ironico e della complicità intellettuale che caratterizza il carteggio tra Cicerone e Peto giunge da Cic. *Fam.* 9, 24, datata al gennaio o ai primi di febbraio del 43. L'oratore, rispondendo a una lettera di raccomandazione in favore di un non meglio identificato Rufo, si dispiace che il suo destinatario abbia preso la decisione di non frequentare più i banchetti degli amici. L'Arpinate ironizza su questa scelta: se Peto ha fatto pochi progressi nell'arte culinaria quando poteva imitare le cene a cui era invitato, ora, non frequentandole più, sarà destinato a disimparare anche il poco che già sapeva. Così Cic. *Fam.* 9, 24, 2: *Te ad coenas itare desisse moleste fero; magna enim te delectatione et voluptate privasti; deinde etiam vereor – licet enim verum dicere –, ne nescio quid illud, quod solebas, dediscas et obliviscare coenulas facere; nam, si tum, cum habebas, quos imitarere, non multum proficiebas, quid nunc te facturum putem?* L'Arpinate continua la sua arguzia affermando che la decisione di Peto non di frequentare più i banchetti sarebbe così preoccupante da richiedere l'intervento dell'arte aruspicina: *Spurinna quidem, cum ei rem demonstrassem et vitam tuam superiorem exposuissem, magnum periculum summae rei publicae demonstrabat, nisi ad superiorem consuetudinem tum, cum Favonius flaret, revertisses; hoc tempore ferri posse, si forte tu frigus ferre non posses.* L'episodio è creato ad arte. Spurinna, l'aruspice che, secondo la tradizione<sup>53</sup>, aveva intimato a Cesare di non recarsi in senato il giorno delle idi di marzo, avrebbe risposto a Cicerone che Peto, continuando a non frequentare i pranzi e le cene, esporrebbe a un grave pericolo l'intero stato. L'ironia del passo è causata dalla parodia del lessico politico-forense nella formula *magnum periculum summae rei publicae*<sup>54</sup> e dal rovesciamento comico della figura di Spurinna: l'anno precedente aveva predetto a Cesare di non recarsi al senato e non uscire di casa per avere salva la propria vita; ora invece consiglia a Peto di tornare a cenare fuori casa per salvare le sorti dello stato<sup>55</sup>. Qui una cena non consumata è il tramite per creare un pungente gioco ironico sia verso il ricordo e l'eredità politica di Cesare sia nei confronti dell'aruspicina e di uno dei suoi più famosi esponenti<sup>56</sup>.

<sup>53</sup> Cfr. Suet. *Jul.* 81, 2-4; V. Max. 8, 11, 2. Ma cfr. Vell. 2, 57, 2; Plu. *Caes.* 63; D. C. 44, 18, 4; App. *BC* 2, 149, dove non è precisato il nome dell'aruspice. Nessun accenno alla sua previsione in Verg. *G.* 466-488.

<sup>54</sup> Cfr. TLL X 1 col. 1462, 10-38.

<sup>55</sup> La cifra caricaturale è colta anche da Pease 1973: 311.

<sup>56</sup> Cicerone non era nuovo a questo tipo di accuse. In Cic. *Fam.* 6, 18, 1, datata al gennaio del 45 e indirizzata a Quinto Paconio Lepta, l'oratore rivolge un pungente attacco nei confronti degli aruspici ancora in attività e ammessi da Cesare in senato: *neque enim erat ferendum, cum, qui hodie haruspicinam facerent, in senatum Romae legerentur, eos, qui aliquando praeconium fecissent, in municipiis decuriones esse non licere.* Per un commento del passo cfr. Shackleton Bailey 1977b: 383-384. Sull'episodio cfr. Rawson 1978: 143-145 e Zecchini 2001: 68-69.

## CONCLUSIONI

L'ironia nell'opera ciceroniana è stata ampiamente studiata sia in relazione al suo valore retorico sia come tratto distintivo di numerose epistole<sup>57</sup>. Dai passi qui analizzati emerge un particolare uso dell'ironia legato alla descrizione di cibi e banchetti. Tali particolari arguzie, ora esplicite ora alquanto criptiche<sup>58</sup>, sono solitamente racchiuse all'interno di brevi quadri narrativi, costruiti quasi come episodi in sé conclusi e facilmente separabili dal resto dell'epistola nella quale sono tramandati. In queste particolari sezioni, pientanze, semplici ingredienti o più elaborate ricette diventano strumenti retorici finalizzati a ironizzare sui propri avversari. Per ottenere ciò Cicerone si serve di tutte le armi messe a disposizione dalla retorica, quali metafore, similitudini, parodie, allusioni. Si deduce pertanto che la comprensione del duplice significato con cui vengono caricate le immagini culinarie avviene tramite la condivisione di un medesimo codice culturale tra mittente e destinatario. Il cibo, grazie al suo legame con la quotidianità, e per questo spesso presente nei generi letterari della satira e della commedia, diviene il tramite preferenziale per divertire. L'ironia che ne scaturisce, sebbene a una prima lettura sembri legata più allo stomaco che alla mente, è in realtà molto sottile: gli episodi creati da Cicerone sono lontani dalla bassa trivialità o dalla comicità fine a se stessa, la quale cerca il riso solo nella situazione paradossale e nel linguaggio grottesco. Le scene narrate dall'oratore non si spiegherebbero e non sarebbero comprensibili senza una basilare conoscenza di nozioni filosofiche<sup>59</sup> (si pensi agli accenni a Epicuro presenti in *Fam.* 7, 26)<sup>60</sup> e senza un preciso aggancio alla realtà politica contemporanea ai corrispondenti. I singoli cibi citati perdono il loro valore concreto e diventano metafore con cui Cicerone si prende gioco degli avversari e con cui filtra la tragica realtà politica per mezzo del riso. Allusioni, lessico greco, proverbi e giochi di parole presuppongono un medesimo codice culturale tra mittente e destinatario necessario per comprendere ogni immagine: gli effetti della malva e della bietola descrivono gli effetti della nuova legge suntuaria; la costante presenza di funghi sulle tavole ironizza sulle imposte limitazioni alimentari; i superbi Irzio e Dolabella non sono altro che pavoni cotti in brodo; le scarse portate della tavola di Peto riflettono la scarsa qualità della risoluzione dei debiti adottata da Cesare. Risulta pertanto chiaro che i singoli

<sup>57</sup> Sull'ironia nell'opera ciceroniana cfr. il fondamentale, sebbene oramai datato, volume di Haury 1955; sul sarcasmo nelle *ad familiares* cfr. Hutchinson 1998: 172-199; Chessa 1999: 247-250; Schneider 2000.

<sup>58</sup> Sulla riservatezza nelle lettere ciceroniane cfr. Nicholson 1994-1995; Cavarzere 1998: 12-17; Chessa 1999: 243-246.

<sup>59</sup> Sulla filosofia nelle lettere ciceroniane cfr. il recente volume di McConnell 2014.

<sup>60</sup> Cfr. Rosivach 2005.

cibi descritti non sono elementi descrittivi scelti a caso, ma veri e propri elementi narrativi ricercati da Cicerone per una particolare caratteristica, per la loro scarsa o alta qualità e per un duplice valore, prima concreto poi astratto, legato al termine stesso: la realtà materiale del singolo alimento è così trasformata in arguta ironia politica.

## BIBLIOGRAFIA

- Broughton, T. R. S (1952), *The Magistrates of Roman Republic, Vol. II, 99 B.C. - 31 B.C.*, New York.
- Capponi, F. (1979), *Ornithologia latina*, Genova.
- Cavarzere, A. (2007), “Libro VII. Introduzione, traduzione e note”, in A. Cavarzere (coord.), *Lettere ai Familiari*, vol. I, introduzione a cura di E. Narducci, Milano, 637-747.
- Cavarzere, A. (2007), “Libro IX. Introduzione, traduzione e note”, in A. Cavarzere (coord.), *Lettere ai Familiari*, vol. II, introduzione a cura di E. Narducci, Milano, 845-957.
- Cavarzere, A. (1998), “Caro amico ti scrivo”, in A. Chemello (coord.), *Alla lettera. Teorie e pratiche epistolari dai Greci al Novecento*, Milano, 11-33.
- Chessa, A. (1999), “Aspetti di espressività nell’epistolario ciceroniano”, *AFLC* 17: 205-253.
- Della Valle, G. (1933), *Tito Lucrezio Caro e l’epicureismo campano*, Napoli.
- Demmel, M. (1962), *Cicero und Paetus (Ad fam. IX,15-26)*, Köln.
- Deniaux, É. (1993), *Clientèles et pouvoir à l’époque de Cicéron*, Roma.
- C. Déry, *The Lex sumptuaria in Cicero, Ad familiares 7.26*, LCM 18, 1993: 156-157.
- Drummond, A. (2008), “The Ban on «gentiles» Holding the Same Priesthood and Sulla’s Augurate”, *Historia* 57 (4): 367-407.
- Frederiksen, M. W. (1966), “Caesar, Cicero and the Problem of Debt”, *JRS* 56: 128-141.
- Garbarino, G., Tabacco, R. (2008a), *M. Tullio Cicerone, Ad familiares, Vol. I*, Torino.
- Garbarino, G., Tabacco, R. (2008b), *M. Tullio Cicerone, Ad familiares, Vol. II*, Torino.
- Groag, E (1901), “Curtius Nicias (22)”, in A. F. Pauly, G. Wissowa (coord.), *Paulys Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, Bd. IV 2, Stuttgart, 1868-1869.
- Hall, J. (2009), *Politeness and Politics in Cicero’s Letters*, Oxford.
- Haury, A. (1955), *L’ironie et l’humour chez Cicéron*, Leiden.
- Hobein, H. (1930), “Matris”, in F. Pauly, G. Wissowa, W. Kroll (coord.), *Paulys Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, Bd. XIV 2, Stuttgart, 2287-2298.
- Hudson, N. A. (1989), “Food in Roman Satire”, in S. H. Braund (ed.), *Satire and society in Ancient Rome*, Exeter, 69-87.
- Huchinson, G. O. (1998), *Cicero’s Correspondence. A literary Study*, Oxford.



- Kaster, R. A. (1995), *C. Svetonius Tranquillus, De grammaticis et rhetoribus*, Oxford.
- Maltby, R. (1991, 2<sup>nd</sup> ed.), *A Lexicon of Ancient Latin Etymologies*, Leeds.
- McConnell, S. (2014), *Philosophical Life in Cicero's Letters*, Cambridge.
- Mitchell, T. N. (1986), *Cicero, Verrines II.1*, Warminster.
- Narducci, E. (2003), "La memoria della grecità nell'immaginario delle ville ciceroniane", in M. Citroni (coord.), *Memoria e identità. La cultura romana costruisce la sua immagine*, Firenze, 119-148.
- Nicholson, J. (1994-1995), "The Delivery and Confidentiality of Cicero's Letters", *CJ* 90: 33-63.
- Otto, A. (1890), *Die Sprichwörter und sprichwörtlichen Redensarten der Römer*, Leipzig.
- Pease, A. S. (1973), *M. Tulli Ciceronis de divinatione libri duo*, Darmstadt.
- Préchac, F. (1913), "Notes on the Trebatius the Velian", *CQ* 7: 273-281.
- Rawson, E. D. (1978), "Caesar, Etruria and the Disciplina Etrusca", *JRS* 68, 32-52.
- Reich, H. (1903), *Der Mimus. Ein Litterar-entwicklungsgeschichtlicher Versuch, Erster Band, Erster Teil, Theorie des Mimus*, Berlin.
- Rosivach, V. J. (2005), "Cicero, Epistulae ad familiares 7.26 (Why Cicero Got Sick from Eating Too Many Veggies)", *NECJ* 32 (4): 319-327.
- Ryan, F. X. (1997), "The Birth-dates of Domitius and Scipio", *AHB* 11 (2-3): 89-93.
- Ryan, F. X. (2000), "The Praetorship of P. Cornelius Lentulus Spinther", *Hermes* 128 (2): 246-247.
- Schneider, W. C. (2000), "Vom Salz Ciceros: zum politischen Witz, Schmääh und Sprachspiel bei Cicero", *Gymnasium* 107: 497-518.
- Shackleton Bailey, D. R. (1962), "Two Tribunes, 57 B.C.", *CR* 12 n.s.: 195-196.
- Shackleton Bailey, D. R. (1966), *Cicero's Letters to Atticus, Vol. V*, Cambridge.
- Shackleton Bailey, D. R. (1977), *Epistulae ad Familiares, vol. I, 62-47 a.C.*, Cambridge.
- Shackleton Bailey, D. R. (1977), *Epistulae ad familiares, vol. II, 47-43 B.C.*, Cambridge.
- Sumner, G. V. (1983), "D. R. Shackleton Bailey, Cicero: Select Letters. Review", *CPh* 78: 173-175.
- Tabacco, R. (2009), "A cena coi potenti. Cibo, convivialità e potere nelle lettere di Cicerone", in G. Tesio, G. Pennaroli (coords.), *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità. Atti del Convegno internazionale di studi, Vercelli – Pollenzo, 15-16-17 marzo 2007*, Torino, 27-51.
- Tosi, R. (1991), *Dizionario delle sentenze latine e greche*, Milano.
- Walde, A. (1938, 3<sup>rd</sup> ed.), *Lateinisches Etymologisches Wörterbuch*, 3., neubearbeitete Auflage von J. B. Hofmann, erster Band A - L, Heidelberg.
- White, P. (2010), *Cicero in Letters. Epistolary Relations of the Late Republic*, Oxford.
- Zecchini, G. (2001), *Cesare e il mos maiorum*, Stuttgart.
- Zehnacker, H. (1983), *Pline l'Ancien, Histoire Naturelle, Livre XXXIII*, Paris.

(Página deixada propositadamente em branco)

**“VERSA ET MANDUCA!” ALIMENTO  
E SOFRIMENTO NAS PAIXÕES DOS MÁRTIRES**  
**“Versa et manduca!” Food and Suffering in the Passions of the Martyrs**

ANDRÉ SIMÕES  
Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras,  
Centro de Estudos Clássicos

**RESUMO:** O alimento físico e espiritual nas paixões dos mártires da Antiguidade tardia e Alta Idade Média. Da saciedade física motivada pela intervenção divina à oferta irónica do corpo para alimento do perseguidor: análise de passos exemplificativos das paixões de São Vicente de Saragoça, São Cucufate de Barcelona, Santa Eulália de Mérida e São Lourenço de Roma.

**PALAVRAS-CHAVE:** hagiografia, paixões dos mártires, filologia latina medieval, literatura latina medieval, latim medieval

**ABSTRACT:** Physical and spiritual nourishment in the martyrs' passions from late Antiquity and High Middle Ages. From physical satiety to the ironic offering of the body to nourish the persecutor: an analysis of some examples from the passions of Saint Vincent of Zaragoza, Saint Cucufas of Barcelona, Saint Eulalia of Merida and Saint Lawrence of Rome.

**KEYWORDS:** agiography, martyrs' passions, Medieval Latin philology, Medieval Latin literature, Medieval Latin

Uma paixão é o relato de um martírio, com os interrogatórios e os tormentos infligidos ao santo. Constitui além disso o panegírico do mártir tendo, assim, uma função catequética, na medida em que faz eco (do grego *katecheo*, “ecoar”, “ressoar”) das suas virtudes, entendidas como modelo a seguir pela comunidade. As paixões mais antigas têm na sua origem os registos feitos por testemunhas dos factos, ou os próprios registos oficiais romanos, obtidos pelos fiéis. A estes raríssimos textos, destruídos pelo tempo ou pelas perseguições, convencionou-se chamar “actas proconsulares”<sup>1</sup>. Trata-se de relatos marcados pela concisão dos diálogos e pela sobriedade da caracterização conferida aos juizes romanos, tantas vezes dominados pela perplexidade e mesmo alguma aflição perante a inflexibilidade dos réus, a quem é debalde oferecida a possibilidade de se salvarem mediante um mero sacrifício aos deuses e aos imperadores. Já as chamadas “paixões épicas”, na consagrada designação de

---

<sup>1</sup> AIGRAN 2000: 132

Hippolyte Delehaye<sup>2</sup>, constituem o essencial dos textos chegados até nós. Trata-se de relatos compostos bastante tempo após os factos, quando não estão mesmo totalmente desligados da realidade, referindo-se a mártires inexistentes ou pelo menos a desdobramentos do mesmo santo. De entre os muitos exemplos que poderíamos assinalar, tomemos o caso de Santa Eulália de Barcelona, que de acordo com a generalidade dos estudiosos não passa de um piedoso desdobramento da lusitana Santa Eulália de Mérida, martirizada nos alvares do século IV. Compostos muito tempo após os factos, estes relatos têm geralmente como única base mais ou menos sólida o nome e o local de martírio, deixando assim terreno livre para a piedosa inventiva dos hagiógrafos, que recorrendo a outros textos hagiográficos ou às próprias Escrituras vão preenchendo a narrativa com longos e inverosímeis diálogos entre os mártires e os juizes, que revelam surpreendentes conhecimentos de teologia cristã, tudo isto temperado por uma crueldade diabólica traduzida nos suplícios atrozes a que vão submetendo os mártires, com a intenção de os desviarem do caminho de Deus<sup>3</sup>. A assistência divina não abandona os santos, contudo, e é assim frequente a cura miraculosa que lhes permite continuar a sofrer a crueldade do inimigo, mas que é sobretudo motivo para a demonstração hiperbolizada da constância e firmeza da fé do mártir, modelo a seguir pela comunidade dos crentes. Não surpreende, pois, que sejam frequentes as falhas na construção da verosimilhança narrativa. Veja-se o caso de São Félix de Gerona (BHL<sup>4</sup> 2864), cujas pernas são descarnadas até ao osso, o que não o impede de se conseguir manter de pé perante o seu algoz. Porventura um dos casos mais paradigmáticos é o de São Julião de Antioquia, que na verdade não é de Antioquia mas de Antínoo (Egipto)<sup>5</sup>, e cuja fabulosa paixão latina (BHL 4529-4531) é um verdadeiro compêndio de tópicos hagiográficos a que não faltam todos os mais extraordinários milagres, incluindo ressurreições, curas milagrosas, terramotos, jorros de fogo subterrâneo, tudo isto intercalado com tormentos cruéis e ataques de fúria diabólica por parte do juiz, e o martírio não só de Julião mas de um número incontável de companheiros ao longo da narrativa<sup>6</sup>.

A quantidade e qualidade por vezes inverosímil de tormentos é, como dissemos, uma das características mais marcadas das chamadas paixões épi-

---

<sup>2</sup> DELEHAYE 1921

<sup>3</sup> DELEHAYE 1921: *passim*

<sup>4</sup> Recorremos ao catálogo bolandista BHL: *Bibliotheca Hagiographica Latina*.

<sup>5</sup> A paixão grega situa correctamente o martírio em Antínoo. A tradução latina, contudo, apresenta em todos os manuscritos por nós estudados variantes da forma “Antiochia”. A confusão poderá dever-se quer a uma leitura incorrecta da abreviatura “Ant.”, quer a uma confusão com a posterior trasladação das relíquias para Antioquia (para um maior desenvolvimento veja-se ALWIS 2003.)

<sup>6</sup> Para uma tradução portuguesa da paixão de São Julião veja-se SIMÕES 2015.

cas. Implicam necessariamente a agressão física do mártir e recuperam na maior parte dos casos as práticas e instrumentos de tortura romanos, como o cavalete, as garras metálicas destinadas a descarnar os membros, ou o fogo nas suas mais variadas formas e aplicações, das chamas que devoram Santa Eulália de Mérida<sup>7</sup> às chapas metálicas que crestam o corpo de São Vicente de Saragoça<sup>8</sup> (BHL 8628-8631), passando inevitavelmente pela grelha onde foram assados São Cucufate de Barcelona<sup>9</sup> e São Lourenço<sup>10</sup>, para referir apenas alguns exemplos mais conhecidos.

A paixão de São Vicente de Saragoça é, no estado em que chegou até nós, um texto visigótico de datação incerta, provavelmente anterior a 550, embora circulassem já anteriormente outras versões, de acordo com o testemunho de Prudêncio<sup>11</sup>. O texto hispânico é um bom exemplo do que dissemos sobre as paixões épicas, com a sua profusão de milagres e aquela figura fabulosa mas certamente lendária do governador Daciano, dominado por uma ira cega e incontrolável. Citemos a título de exemplo as suas reacções após as primeiras trocas de palavras com Vicente, das quais sai derrotado:

8. *Clamare Datianus coepit et in tortores suos et carnifices ipso illo furore bacchari: uirgis, fustibus milites caedere, et in suos amplius desaeuire. [...]* 9. *Summa uoce diabolus fremens, rabidiores intonare sermones, stridore dentium frendere et, dum martyrem lacerat, seipsum potius laceraret*<sup>12</sup>.

(ed. SAXER 2002)

A fúria do governador traduz-se também na prescrição de mais e mais tormentos cruéis, e é neste ponto que nos aproximamos daquilo a que, com uma pitada de humor negro, poderíamos designar como a descrição de um banquete antropófago – sem que essa barreira seja, adiantamos, alguma vez ultrapassada, nos textos que temos estudado. Assim, depois de dependurar Vicente do cavalete, depois de lhe serem desconjuntados os membros e dilaceradas as carnes, Daciano determina que sejam aplicadas sobre o corpo do mártir barras de ferro em brasa, e aspergidas as feridas com sal:

---

<sup>7</sup> Para uma tradução portuguesa da paixão de Santa Eulália veja-se SIMÕES 2012.

<sup>8</sup> Para uma tradução portuguesa da paixão de São Vicente veja-se ALBERTO 2012.

<sup>9</sup> Para uma tradução portuguesa da paixão de São Cucufate veja-se FIGUEIRAS 2013.

<sup>10</sup> Para uma tradução portuguesa da paixão de São Julião veja-se SIMÕES 2013.

<sup>11</sup> ALBERTO 2012: 21.

<sup>12</sup> “Daciano desatou aos berros e a correr tresloucado pelo meio dos torcionários e verdugos, a flagelar os seus próprios soldados com as varas e bastões, a soltar ainda mais selvaticamente a sua fúria contra os seus. [...] O Diabo pôe-se então a gritar com uivos medonhos, a vociferar ordens cheias de raiva, a ranger os dentes, a flagelar-se mais a si próprio enquanto flagela o mártir.” (ALBERTO 2012: 36-37)

15. [...] Inprimuntur ardentes pectori laminae, et liquefactus inter ipsas candentes ferri acies, liquor guttis, flamma stridente, respergitur. Vulnere uulneribus infiguntur et supra tormenta desaeuiunt. Sales, ignibus adpersi, crepitantes minutiis, per membra dissiliunt, et iam non ad artus, sed ad ipsa uiscera tela iaculantur [...].<sup>13</sup>  
(ed. SAXER 2002)

São Vicente sobreviveu, no entanto, ao suplício, sempre de cara alegre e ânimo forte, e foi apenas após mais uma série de sangrentos suplícios que acabou por entregar a alma. Ainda que a intenção do salgar das feridas fosse destinada a agudizar e prolongar o sofrimento, na medida em que o salgamento da carne é um conhecido método de conservação, não deixa de ser tentador ler aqui uma tentativa por parte dos hagiógrafos de tornar ainda mais bestiais os algozes do mártir, ao assimilar nem que seja de forma apenas sugerida a tortura ao mais animalesco dos crimes, o canibalismo.

Este processo é descrito de forma mais explícita em outra paixão visigótica, a de São Cucufate (BHL 1999), martirizado em Barcelona em 303 ou 304, na sequência das perseguições de Diocleciano. O texto latino é provavelmente do século VIII, e inspira-se em outras paixões, concretamente as de São Vicente, São Lourenço e São Félix de Gerona<sup>14</sup>. Também ela uma paixão épica, encontra-se recheada de milagres, ora reconstituíntes do mártir ora penalizadores dos seus verdugos. Assim, quando após uma primeira sessão de tormentos as vísceras de São Cucufate são expostas, a sua visão cega os soldados que haviam provocado tal crueldade. Ora, é na sequência do primeiro interrogatório, levado a cabo pelo próprio Maximiano (e esta é mais uma característica das paixões épicas, a intervenção directa dos imperadores perseguidores), que São Cucufate é preparado como que para repasto dos seus algozes:

Maximianus accensus furore iussit eum in craticula assari et super eum acetum et sinapem perfundi. Quumque completum fuisset quod iusserat, Dei misericordia prestante, nil ista nocuerunt sancto uiro.<sup>15</sup>  
(ed. RIESCO CHUECA 1995)

---

<sup>13</sup> “Fincam lâminas em brasa no seu peito, regam-no com o líquido fundido que goteja das barras de ferro incandescentes nas estrepitosas chamas. Feridas são infligidas sobre feridas, e sobre elas as torturas soltam a sua fúria. O sal, aspergido pelas chamas em borrifos, espirra crepitando sobre os membros. E já não é só nos membros, é sobre as próprias entranhas que é disparado como dardos.” (ALBERTO 2012: 39)

<sup>14</sup> FÁBREGA GRAU 1953: 137 e seguintes.

<sup>15</sup> “Abrasado de furor, Maximiano ordenou que fosse assado na grelha e que sobre ele fossem vertidos vinagre e mostarda. Quando foi cumprido aquilo que ordenara, tais tormentos não causaram qualquer dano ao santo homem, pois a misericórdia de Deus prestara-lhe auxílio.” (FIGUEIRAS 2013: 64.)

De novo parece evidente que a adição de vinagre e mostarda se destina sobretudo, do ponto de vista do hagiógrafo, a exacerbar o sofrimento intenso a que é sujeito o mártir, ao mesmo tempo que se sublinha por oposição a crueldade sem limites do perseguidor, que é, recordemo-lo, o próprio imperador. Não nos deixemos pois entusiasmar demasiado com palavras como “vinagre e mostarda”, que além do mais contêm óbvias reminiscências bíblicas, e concentremo-nos na oração *Maximianus, accensus furore, iussit eum in craticula assari*, que contêm uma forma verbal, *assari*, que remete com toda a clareza para o campo semântico da culinária, mas também para um dos procedimentos finais do ritual do sacrifício romano, com o assar das carnes das vítimas. O mártir parece, pois, ser preparado à maneira de uma vítima sacrificial romana, primeiro eviscerado, depois assado. Por outro lado, convém ter em conta o antigo uso medicinal da mostarda, usada como desinfetante, o que não exclui portanto uma vez mais a possível atribuição por parte do hagiógrafo de uma intenção por parte do torcionário no sentido de preservar o corpo e assim prolongar o espectáculo e o sofrimento. Em ambas as ocasiões, contudo, o santo acaba por ser miraculosamente reconstituído, símbolo da vitória cristã sobre o paganismo e os seus rituais.

O tormento da grelha é, contudo, um tópico hagiográfico, cuja variante mais célebre é sem dúvida o de São Lourenço, diácono romano cujo martírio a tradição assinala ter ocorrido a 10 de Agosto de 258, durante as perseguições de Valeriano. A sua paixão, também ela épica, é também um bom exemplo de como estes textos se vão constituindo, camada por camada. Com a particularidade de neste caso ser possível estabelecer, sobretudo depois dos inestimáveis trabalhos de G. N. Verrando, uma cronologia destas adições<sup>16</sup>. Recordemos os pontos essenciais desta paixão. No dia 6 de Agosto de 258, na sequência das ordens imperiais no sentido de prender e executar a hierarquia cristã, o papa Sisto II é preso. O seu diácono Lourenço chora lágrimas frustradas, pois também ele aspira ao martírio. Sisto consola-o, profetizando-lhe a glória para daí a 3 dias. Entretanto, o prefeito Públio Cornélio Secular, que ficara em Roma com plenos poderes enquanto os imperadores se encontravam em operações militares nos limites do Império, prende Lourenço e ordena-lhe que lhe entregue as riquezas da Igreja. O diácono simula obedecer, mas em vez das pedras preciosas e do ouro, o que entrega ao prefeiro são os pobres e doentes de Roma. Furioso por ter sido vítima deste dolo, o prefeito determina então que Lourenço seja assado lentamente numa grelha sobre brasas. É na sequência deste horrendo tormento que Lourenço, impassível e sorridente, lança aquela que é porventura uma das mais célebres tiradas da literatura hagiográfica: “Assum est, uersa et manduca”.

---

<sup>16</sup> cf. VERRANDO 1990 e 1990.



8. [...] Tunc iussit eum Valerianus in conspectu suo uiuum in craticula assari. Quumque assaretur, ita hilari facie benedicebat Deum, ut omnes mirarentur eius constantiam. Ait ad illum Valerianus: "Quid nunc dicis Laurenti?" Laurentius sanctus dixit: "Assatum est, uersa et manduca." Ait ad eum iterum Valerianus: "Vbi sunt ignes, quos tu diis promiseras?" Laurentius sanctus respondit: "Disce, miser, quanta uirtus sit Domini nostri Iesu Christi, nam carbones isti non dolorem, sed refrigerium michi prestant; accusatus non negaui; interrogatus, Christo confessus sum; assatus, gratias ago." Et haec dicens, emisit spiritum.<sup>17</sup>  
(ed. FÁBREGA GRAU 1955)

Mais do que os exemplos até agora percorridos, encontramos nesta famosa tirada de São Lourenço a referência clara ao alimento, neste caso o seu próprio corpo. Lourenço assume-se assim como vítima sacrificial cujas carnes, após a assadura, são oferecidas de forma provocatória ao perseguidor. Ou poderemos ler antes aqui uma alusão ao "accipite et comedite" evangélico (Mat. 26:26)? A discussão pode não ter fim, nem será este o lugar adequado para a empreendermos<sup>18</sup>. Por ora assentemos na ideia de que sendo um dos episódios mais conhecidos em toda a literatura hagiográfica, trata-se no entanto de um anacronismo resultante de uma composição tardia. Com efeito, a perseguição decretada a partir de 257 pelo imperador Valeriano determinava a execução rápida, sem recurso a tortura, da hierarquia cristã. É o que se pode ler, por exemplo, na carta 80 de São Cipriano, bispo de Cartago, também ele vítima desta perseguição, ao bispo Severo. Quer isto dizer que o tormento da grelha é uma invenção tirada da imaginação piedosa mas fértil dos homens que compuseram estas narrativas? Longe disso, infelizmente. O tormento da grelha é referido em vários autores como tendo ocorrido no Oriente, sobretudo durante as perseguições de Diocleciano, no início do século IV. Recordemos o caso dos santos Teódulo e Taciano, que na Frígia foram martirizados desta forma, durante o principado de Juliano o Apóstata. O caso é registado por Sócrates Escolástico e Sozómeno, historiadores eclesiásticos do século V (Respectivamente *Hist. Ecc.* 3.15 e *Hist. Ecc.* 5.11<sup>19</sup>), e ganha ainda mais relevância para o tema que aqui nos traz quando a tradição lhes atribui a tirada "Vira-nos, para não ficarmos mal passados". O motivo da execução prendeu-se com o facto de os santos terem invadido e destruído um templo

---

<sup>17</sup> "Então Valeriano ordenou que fosse assado vivo na grelha, na sua presença. E ao ser assado, de tal maneira de cara alegre dava graças a Deus, que todos admiravam a sua constância. Disse-lhe Valeriano: 'O que dizes agora, Lourenço?' São Lourenço disse: 'Está assado: vira e come!' Disse-lhe de novo Valeriano: 'Onde estão as chamas que prometeras aos deuses?' São Lourenço responde: 'Fica sabendo, infeliz, quão grande é a virtude de nosso Senhor Jesus Cristo: é que estes carvões não me fazem dor, mas refrigério. Acusado, não neguei; interrogado, confessei Cristo; assado, dou-lhe graças. E assim dizendo, entregou o espírito.'" (SIMÕES 2013: 44-45)

<sup>18</sup> Sobre estas e outras hipóteses explicativas v. GIANNARELLI ET AL. 2001: 21-22.

<sup>19</sup> Apud GREEN 2008: 9.

pagão reaberto pelo governador local, o que nos permite lançar de novo a hipótese de uma relação com os rituais pagãos de sacrifício, aplicados de forma sádica como castigo pelo desrespeito para com as divindades. Poderá ser esta a fonte principal da mais célebre versão, a que foi posta na boca de São Lourenço? A verdade é que ela surge pela primeira vez no *De Officiis Ministrorum* (1.41) de Santo Ambrósio de Milão, composto em finais do século IV, obra de onde aliás são retirados largos passos da paixão de São Lourenço na sua versão mais completa. Por outro lado, não a encontramos nos manuscritos mais antigos da paixão, sintoma de que se trata de um acrescento provavelmente nascido da pena do bispo milanês e introduzido na versão mais antiga da paixão<sup>20</sup>. Trata-se, em qualquer caso, de um tópico hagiográfico que reencontramos na paixão visigótica de Santa Eulália de Mérida (BHL 2700), de composição datável dos séculos VII/VIII<sup>21</sup>. De entre os vários suplícios relacionados com o fogo a que é sujeita, assinalamos este, que recorda indubitavelmente os passos que temos vindo a comentar:

Calpurnianus preses dixit: “Candelas incendite et ad genua eius ponite”. Eulalia beata respondit: “Vstulatum est corpus meum et fortis inuenta sum: sal iube miti, ut plenius in Christo possit esse conditum.”<sup>22</sup>  
(ed. RIESCO CHUECA 1995)

Neste como nos casos anteriores, mais concretamente os de Cucufate e Lourenço parece haver uma associação entre o sacrifício do mártir e o sacrifício ritual romano, com o assado do corpo e a sua oferta enquanto alimento. Se nos casos de Vicente e Cucufate a alusão é breve e centrada quer nos condimentos lançados sobre o corpo queimado quer sobretudo no recurso a vocabulário próprio da culinária, já Lourenço e Eulália se dirigem aos perseguidores assumindo os seus corpos como alimento. É no destido a ser dado a este alimento, contudo, que reside a principal diferença entre os dois casos: se Lourenço ordena ao perseguidor que o coma, provavelmente um sarcasmo dirigido contra o hábito romano de consumir as carnes sacrificiais, já Eulália, sem pôr de parte alguma ironia, destina o alimento do seu corpo a Cristo. Em qualquer um destes casos, contudo, parece-nos lícito identificar uma intenção unificadora por parte dos hagiógrafos: o ataque ao perseguidor, a sua redução ao estado mais animalesco, a acusação de canibalismo, apenas no

<sup>20</sup> Para um maior desenvolvimento sobre estes problemas veja-se VERRANDO 1990: pp. 145-187 e GREEN 2008: 1-15.

<sup>21</sup> FÁBREGA GRAU 1953: 82 e seguintes.

<sup>22</sup> ‘O governador Calpurniano disse: “Acendei velas e aplicai-as aos seus joelhos!” Respondeu a bem-aventurada Eulália: ‘O meu corpo foi queimado, e viu-se que sou forte: manda que ponham sal, para poder ficar mais saboroso em Cristo!’” (SIMÕES 2012: 61)

caso de Lourenço completamente verbalizada, o auge da tópica diabolização dos juizes das paixões épicas.

\*\*\*

São muitos os casos de utilização do vocabulário e da situação culinária nas paixões dos mártires, sobretudo nas de tipo épico. Os casos aqui apresentados pretendem apenas fornecer exemplos representativos da utilização deste universo culinário a um caso muito concreto: sem nunca perder de vista que ao oferecer o seu corpo como alimento o mártir tem em mente a Paixão de Cristo, que na Última Ceia também ele ofereceu o seu corpo<sup>23</sup>, verificamos aqui a acusação implícita de canibalismo às autoridades romanas, sem dúvida um processo mais na construção do retrato do juiz enquanto possuído pelo demónio, tão típica destas paixões tardias.

## BIBLIOGRAFIA

### Fontes

- Fábrega Grau, A. (1955), *Pasionario Hispánico*. Vol. II, CSIC, Barcelona-Madrid
- Riesco Chueca, P. (1995), *Pasionario Hispánico*, Universidad de Sevilla – Secretariado de Publicaciones, Sevilha.
- Saxer, V. (2002), “La version commune de la Passion de S. Vincent BHL 8628-8631, Édition Critique”, in *Saint Vincent, diacre et martyr: Culte et legendes avant l’an mil*, Subsidia Hagiographica 83, Société des Bollandistes, Bruxelles, pp. 183-226.

### Estudos e traduções

- Aigran, R. (2000), *L’Hagiographie. Ses sources – Ses méthodes – Son histoire*, Subsidia Hagiographica 80, Société des Bollandistes, Bruxelles.
- Alberto, P. (2012), *Santos e Milagres na Idade Média em Portugal*. São Vicente, Traduvárius, Lisboa.
- Alwis, A. (2003), “The Luxeuil connection: *The Transmission of the Vita of Julian and Basilissa*”, in Herrin, J.; Harris, J.; Dendrinos, C., (eds.) “*Porphyrogenita*”: Essays on the History and Literature of Byzantium and the Latin East in Honour of Julian Chrysostomides, Londres, pp. 131-136.
- Delehaye, H. (1921), *Les Passions des martyrs et les genres littéraires*, Société des Bollandistes, Bruxelles.
- Fábrega Grau, A. (1953), *Pasionario Hispánico*. Vol. I, CSIC, Barcelona-Madrid.
- Figueiras, I. (2013), *Santos e Milagres na Idade Média em Portugal*. Santa Justa, Santa Rufina e São Cucufate, Traduvárius, Lisboa.

---

<sup>23</sup> Mat. 26:26.

- Giannarelli, E; Benvenuti, A; Baldasseroni Battigelli, C. (2001), *Il diacono Lorenzo. Tra storia e leggenda*, Edizioni della Meridiana, Florença.
- Green, D. B. (2008), “The martyrdom of st. Laurence reconsidered” in *English Benedictine History*, 34.
- Simões, A. (2012), *Santos e Milagres na Idade Média em Portugal*. Santa Eulália, Traduváriu, Lisboa.
- Simões, A. (2013), *Santos e Milagres na Idade Média em Portugal*. São Lourenço, Traduváriu, Lisboa.
- Simões, A. (2015), *Santos e Milagres na Idade Média em Portugal*. São Julião, Traduváriu, Lisboa.
- Verrando, G. N. (1990), “Alla base e intorno alla più antica Passio dei Santi Abdon e Sennes, Sisto, Lorenzo ed Ippolito” in *Augustinianum* 30.1.
- Verrando, G. N. (1991), “«Passio SS. Xysti Laurentii et Yppoliti» La trasmissione manoscritta delle varie recensioni della cosiddetta Passio vetus” in *Recherches Augustiniennes* 25.

(Página deixada propositadamente em branco)

# **ESTÉTICA ALIMENTAR QUEIROSIANA: NOTAS GASTRONÓMICAS NA OBRA DE EÇA DE QUEIRÓS<sup>1</sup>**

## **Food aesthetics: culinary notes on the work of Eça de Queirós**

ANA TERESA PEIXINHO

Universidade de Coimbra, Faculdade de Letras, CEIS20  
apeixinho71@gmail.com

**RESUMO:** A grande maioria das obras de Eça de Queirós consagram um espaço significativo às referências alimentares, como tem sido assinalado pela crítica. Almoços e jantares, espaços de convivialidade, pratos e iguarias são minuciosamente descritos, com especial atenção à decoração, aos menus, aos sabores e fragrâncias. Contudo, quando se alarga o foco de análise, percebe-se que mesmo em textos menores, nomeadamente em cartas e crónicas de imprensa, a presença desta temática é uma constante. Pretende-se, neste breve texto, visitar algumas dessas referências, tentando demonstrar como a presença do alimento nas narrativas ecianas ultrapassa o mero apontamento decorativo ou mesmo a simples notação realista. Sobretudo ao nível da figuração das suas personagens e no desenvolvimento de temáticas nucleares, o alimento é crucial na estética do romancista.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação – literatura – personagem – Eça de Queirós

**ABSTRACT:** The vast majority of the works by Eça de Queirós devote significant space to references to food, as critics have pointed out. Lunches and dinners, convivial spaces, dishes and delicacies are thoroughly described, with special attention to decor, menus, flavors and fragrances. However, when one broadens the focus of analysis, it is clear that even in shorter texts, including letters and press chronicles, the presence of this theme is a constant. It is intended, in this brief text, to revisit some of these references by trying to demonstrate how the presence of food in the narratives by this author goes beyond the mere decorative note or even simple realistic notation. Particularly in terms of the construction of his characters and the development of nuclear topics, food is crucial in the novelist's aesthetics.

**KEYWORDS:** Food, literature, character, Eça de Queirós

---

<sup>1</sup> Texto que resulta de uma conferência proferida em dezembro de 2014, na Casa da Escrita, em Coimbra, integrada no ciclo de palestras “Saberes e sabores” coorganizado pelo DIAITA e pela CMC.

## I. A SIGNIFICAÇÃO MITOLÓGICA DA ALIMENTAÇÃO

“O Vinho e o Leite” e “Bife e Batatas Fritas” são os títulos de dois interessantes ensaios que Roland Barthes publicou no final da década de 50 do século passado, no jornal francês *Les Lettres Nouvelles*, e que posteriormente reuniu no livro *Mitologias*, obra revolucionária que marcou a abertura da semiologia a campos tão diversos como a publicidade, o cinema, a moda ou os objetos de uso diário. Nestes textos, Barthes demonstra como a gastronomia deve ser lida também ela, a par de muitos outros produtos da sociedade de massas, como um mito da sociedade burguesa, transcendendo a sua condição de objeto quotidiano, para passar a funcionar como reflexo do mundo e das estruturas ideológicas e políticas das sociedades. Neste contexto, o bife, as batatas fritas, o vinho ou o leite são lidos como marcas identitárias de uma sociedade e funcionam como falas próprias – no sentido saussureano do termo – de línguas culturalizadas e partilhadas historicamente.

Aquilo que é demonstrado pelas leituras do semiólogo francês compagina-se com a valorização cultural e semiológica da alimentação como fenómeno ancestral. De facto, a atividade gastronómica está ligada a raízes históricas, geográficas, ambientais e patrimoniais, como tem sido sobejamente demonstrado ao longo dos tempos, por áreas disciplinares tão variadas quanto a Antropologia, a Psicologia, os Estudos Culturais ou a Teoria Semiótica. Alimentarmo-nos representa muito mais do que uma atividade fisiológica essencial à vida, é um ato de incontestável dimensão cultural: os alimentos carregam significados, são portadores de imagens simbólicas, representam comportamentos coletivamente imaginados que permitem entender a alimentação como uma verdadeira linguagem. São, se quisermos utilizar um conceito barthesiano, uma função signo complexa, cuja funcionalidade – permitir a vida do ser humano – remete para outros significados secundários, estratificadamente sobrepostos.

“O homem nutre-se também de imaginário e de significados, partilhando representações coletivas. Se é possível avaliar o valor nutritivo do alimento (um combustível a ser liberado como energia e sustentar o corpo) o ato alimentar implica também em um *valor simbólico*, o que complexifica a questão, pois requer um outro tipo de abordagem”<sup>2</sup>.

Ramalho Ortigão, amigo e contemporâneo de Eça de Queirós, escreveu um dia que “a maneira como se cozinha marca o índice de civilização de um povo” e o próprio Eça, autor de que nos ocuparemos neste artigo, na longa crónica publicada na *Gazeta de Notícias* do Rio de Janeiro, em 1893 – “Cozinha

---

<sup>2</sup> Maciel, 2002: 2.



Arqueológica” –, afirma que a cozinha é uma das manifestações que “melhor revelam o génio de uma raça” e que a “mesa constituiu sempre um dos fortes, se não o mais forte alicerce das sociedades humanas”<sup>3</sup>. De facto, a atividade gastronómica tem alimentado as páginas da literatura universal desde a Antiguidade aos nossos dias. O homem civilizado come não somente por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar esta ocasião num ato de sociabilidade, lembram os autores da *Histoire de l’Alimentation*<sup>4</sup>.

Do *Banquete* de Platão à “Festa de Babete” de Karen Blixen passaram centenas e centenas de anos e muito se escreveu e publicou sobre alimento, bebida, gastronomia. Num artigo recente, Maria Alzira Seixo dedica uma atenção especial a esta temática, traçando um panorama geral da representação da gastronomia na literatura. Esta, diz-nos a autora:

“remonta à Antiguidade, onde encontramos um poema do grego Arquestrato sobre a arte culinária, do séc. IV A.C., e, já no início da nossa Era, surge em Roma, no romance *Satiricon*, de Petrónio, onde se destaca o episódio conhecido como a *Cena Trimalquionis* («O Jantar de Trimalquião»), que descreve um banquete. Mas são talvez os textos bíblicos, quer no Antigo quer no Novo Testamento, que abundam em episódios relacionados com a nutrição, possuindo uma incidência particularmente moral que se liga aos intentos sociais postulados pelo Cristianismo, mas que criam uma simbologia particular. É o caso do emblemático “peixe”, numa religião que tem pescadores no seu núcleo fundador, ou do privilégio concedido à “comunhão” e às refeições comunitárias. Nesses textos sagrados, muitos dos episódios centrais relacionam-se com a cerimónia de comer, adquirindo o alimento um intenso valor espiritual. É o caso da Multiplicação dos Pães, das Bodas de Canaã e, muito em especial, da Última Ceia. Tal acontece também com a literatura medieval do Ocidente, com exemplo nos Cavaleiros da Távola Redonda e algumas referências na poesia, embora os valores artísticos da época se reportem sobretudo à espiritualidade, transferindo progressivamente a alimentação para a esfera do simbólico.”<sup>5</sup>

A *imagem do alimento* parece apropriada para estabelecer certas analogias já que também nos alimentamos da leitura, “devoramos” livros, salivamos ao ler a descrição sugestiva de um repasto ou iguaria. Já na literatura infanto-juvenil, a marca simbólica do alimento está presente: da cesta cuidadosamente preparada por *Capuchinho Vermelho*; às migalhas de pão que *João e Maria* vão deixando no bosque como pistas até à casa, também ela comestível; das ceias de Ano Novo entrevistadas pelas janelas das mansões da cidade pela *Pequena*

<sup>3</sup> Queirós, 2002: 315.

<sup>4</sup> Montanari e Frandrin, 1996.

<sup>5</sup> Seixo, 2014: 18.

*vendedora de fósforos* faminta; ao *Soldadinho de Chumbo* que, depois de mirabolante viagem pelo esgoto, termina na barriga do peixe que ia à mesa. Geralmente, não há história clássica infantil que dispense a valorização de cenas de mesa ou apontamentos simbólicos do imaginário alimentar.

## 2. UM TEMA DEMASIADO RECORRENTE: EÇA E A MESA...

A gastronomia em Eça de Queirós é um tema já amplamente estudado, debatido, divulgado e muito já se escreveu sobre os prazeres da mesa na obra do escritor. Existe mesmo um *Dicionário de Gastronomia Queirosiana*, da autoria de Dário Alves<sup>6</sup>, publicado há já duas décadas, e alguns roteiros de enologia lhe foram dedicados. Todos os anos, em várias universidades do mundo, são defendidas teses e dissertações académicas sobre este tema, quer no âmbito de investigações interdisciplinares do domínio da alimentação, quer no âmbito de Cursos de Literatura.

Multiplicam-se, um pouco por todo o lado, os jantares e almoços queirosianos e quem visitar, no Concelho de Baião, a Quinta onde se encontra sediada a *Fundação Eça de Queiroz* poderá deliciar-se com uma bela canja de galinha ou com o arroz com favas, servidos em homenagem às referências romanescas do autor de *A Cidade e as Serras*.

A atenção que tem sido dedicada à gastronomia e à enologia queirosianas é, antes de mais, fruto do vasto espaço que elas ocupam na obra do romancista. São cerca de 4500 as alusões à comida e à bebida e os seus grandes romances possuem diversas *cenas de mesa*; a título de exemplo, bastará referir que, n' *Os Maias*, há quinze refeições completas, para além de muitas outras referências alimentares pontuais; n' *A Cidade e as Serras*, há pelo menos seis jantares e almoços; n' *A Ilustre Casa de Ramires* e n' *A Capital* as refeições ocupam um espaço diegético bastante considerável e *O Crime do Padre Amaro* descreve pelo menos quatro grandes refeições. É, porém, também consequência da sedução do leitor perante a habilidade estilística do romancista, que se perde em descrições quase fotográficas dos menus, das atitudes dos convivas, das sensações, dos sabores e das fragrâncias. Há páginas queirosianas que se revelam excelentes exemplos de descrições sensoriais, indo muito além do apontamento detalhado e realista, que exploram as capacidades plásticas, visuais e sensitivas da linguagem, a ponto de possibilitar a imersão do leitor nesses repastos.

Beatriz Berrini, autora da obra *Comer e Beber com Eça de Queiroz*, exprime assim a excecionalidade das descrições de Eça:

---

<sup>6</sup> Alves, 1992.

“raros são os escritores dotados de uma expressão de linguagem tão investida de valores sensoriais como Eça de Queirós. De tal maneira que, na verdade, o leitor não somente vê diante de si um prato deleitoso mas ainda irá saboreá-lo com emudecida admiração garfada por garfada, acompanhando com um saboroso vinho essa refeição naturalmente abstrata, que não lhe mata a fome; concreta porém no sentido que através da leitura apreende os sabores e os prazeres que o texto queirosiano lhe proporciona.”<sup>7</sup>

Esta excessiva atenção à comida e aos atos de comensalidade foi alvo da crítica de Machado de Assis que chegou a considerar, na dura crítica que faz a *O Primo Basílio*, uma fartura desnecessária as alusões, descrições e detalhes sobre cozinha, alimentos e repastos<sup>8</sup>. Contudo, mais recentemente, alguns estudiosos começaram a chamar a atenção para o alcance desses “excessos” nesse amplo projeto de representação da sociedade portuguesa ensaiada pela obra de Eça: Andréa Rocha (1988), Isabel Pires de Lima (1997), Beatriz Berrini (1995; 1997; 2014) e Ana Luísa Vilela (2010 e 2012) notaram que o tratamento zeloso da comida não foi, como duramente opinou Machado de Assis, um exagero de escola realista. Nas narrativas ecianas, as cenas gastronómicas têm funções diegéticas e ideológicas relevantes, que vão muito além da mera descrição realista, estruturando o ambiente moral e material, servindo a figuração das personagens, o desenvolvimento das narrativas e o exercício da crítica e da sátira. Assim, pode dizer-se que a cozinha organiza o universo narrativo dos romances de Eça e revela uma importante possibilidade de interpretação do seu projeto de representação da sociedade portuguesa, conclui José de Andrade, em artigo dedicado às potencialidades romanescas das referências alimentares no *Primo Basílio*<sup>9</sup>.

Eça transpõe, com a mestria que lhe é característica, sabores que certamente a experiência pessoal lhe terá proporcionado e é no mínimo espantosa a riqueza vocabular: o leque de verbos – *devorar croquetes, tragar um colares, atolar os dentes num figo, rilhar um bife* –, a vasta gama de adjetivos e de figuras de estilo usadas para construir os quadros de referência alimentar, adaptando

<sup>7</sup> Berrini, 1995: 162-163.

<sup>8</sup> “Quanto à preocupação constante do acessório, bastará citar as confidências de Sebastião a Julião, feitas casualmente à porta e dentro de uma confeitaria, para termos ocasião de ver reproduzidos o mostrador e as suas pirâmides de doces, os bancos, as mesas, um sujeito que lê um jornal e cospe a miúdo, o choque das bolas de bilhar, uma rixa interior, e outro sujeito que sai a vociferar contra o parceiro; bastará citar o longo jantar do Conselheiro Acácio (transcrição do personagem de Henri Monier); finalmente, o capítulo do Teatro de São Carlos, quase no fim do livro. Quando todo o interesse se concentra em casa de Luísa, onde Sebastião trata de reaver as cartas subtraídas pela criada, descreve-nos o autor uma noite inteira de espetáculos, a plateia, os camarotes, a cena, uma alteração de espectadores” (Assis, 1994: s/p).

<sup>9</sup> Andrade, 2014.

com muita precisão o vocabulário aos contextos, ao perfil das personagens, ao tipo de manjares descritos e à dinâmica narrativa.

Num século em que, em Portugal, o público e o privado se começam a definir, o espaço das refeições era muito valorizado: quer como espaço de reunião privada em família, quer como espaço de convivialidade social. “Ainda hoje – comenta Eça em “Cozinha Arqueológica” – se não cria um grémio, ou um sindicato, sem que os sócios jantem, cimentando os estatutos com champanhe e túbaras.”<sup>10</sup> Afinal, não integrou o próprio Eça o grupo *jantante* de os Vencidos da Vida?<sup>11</sup>

Embora seja a partir da década de 70, com a progressiva afirmação do Realismo, que o momento de comer dá origem, na ficção oitocentista nacional, a episódios descritivos ricos em pormenor e de importância decisiva no desenrolar das estórias, como se verifica em diversas obras de Júlio Dinis, Camilo Castelo Branco e até na poesia de Cesário Verde, Eça desde sempre revelou especial atenção a esta dimensão cultural do quotidiano.

Começamos por centrar a nossa atenção em textos menos divulgados, de estatuto mais marginal, onde as referências à alimentação, à cozinha e à gastronomia ocupam também um espaço considerável e nos ajudam a perceber que a alimentação não é exclusiva dos grandes romances da maturidade, tendo sido desde sempre objeto de atenção por parte do escritor, como fenómeno cultural e sociológico importante, inclusive na sua epistolografia privada, sobretudo quando se queixa do isolamento, da distância e da ausência. Em carta dirigida ao amigo Bernardo – o Conde de Arnoso – em 1885, a partir de Bristol, queixa-se de viver numa sociedade “em que tudo lhe é desagradável – desde a sua estreita maneira de pensar até ao seu indecente modo de cozer os legumes”<sup>12</sup>.

Pedindo de empréstimo uma expressão usada por Carlos Reis, quando desafiado a refletir sobre a sua queirosiana mínima:

“Deixo, então, de lado, por agora, as “grandes relíquias” queirosianas e curo das mínimas relíquias: pequenas reflexões, observações avulsas, memórias recônditas.

---

<sup>10</sup> Queirós, 2002: 316.

<sup>11</sup> Como é do conhecimento geral, trata-se de um grupo de onze homens, entre eles alguns bem conhecidos da vida cultural portuguesa, como Guerra Junqueiro, Carlos Mayer, Ramalho Ortigão, Oliveira Martins e, naturalmente, Eça de Queirós, que durante dois anos organizavam umas reuniões “jantantes” onde confraternizavam e, naturalmente, discutiam assuntos vários. Eça de Queirós publicou no jornal *O Tempo*, a 29 de março de 1889, um texto que visava explicar, com muita ironia, que grupo era esse que tanta publicidade gerava na imprensa: “O que de resto parece irritar o nosso caro CORREIO DA MANHÃ é que se chamem *vencidos* àqueles que para todos os efeitos públicos parecem ser realmente *vencedores*. Mas que o querido órgão, nosso colega, reflita que para um homem, o ser vencido ou derrotado na vida depende, não da realidade aparente a que chegou – mas do ideal íntimo a que aspirava.” (Queirós, 2006: 34).

<sup>12</sup> Queirós, 1983: 255.

Noutros termos: o meu Eça é feito também de *queirosianismos mínimos* como os que aqui ficam. O meu Eça e os *meus Eças*.<sup>13</sup>

### 3. A GASTRONOMIA EM EÇA

Muito jovem ainda, assumindo as funções quase profissionais de um jornalista de província, Eça deixa em alguns textos do *Distrito de Évora* algumas notações alimentícias: quer porque se obrigava a noticiar a carestia da vida e elencava os preços dos víveres básicos, quer porque necessitava de colorir hábitos e costumes locais, quer ainda porque, fazendo a alimentação parte da vida quotidiana, por ela passam algumas das notícias e crónicas do *Distrito*.

Assumindo a pele de um “verdadeiro” jornalista, Eça dá informações precisas e úteis sobre questões agrícolas e comerciais, a ponto de a leitura de algumas das suas páginas nos permitirem ter hoje a noção do custo do quartilho de vinho, do azeite, do toucinho, de dois arrâteis e meio de carne de vaca, da manteiga de porco, ou seja, de bens alimentícios de consumo diário, típicos da dieta do povo alentejano à época, a quem eram pedidos sacrifícios imensos perante a carestia do custo de vida, num período de aguda crise financeira e económica.

Imbuído de um espírito de revolta social, bem sintomático da sua exaltada juventude, e obedecendo àquilo que acreditava ser o dever do jornalismo, Eça clamava por justiça e igualdade perante os desequilíbrios de um país muito desigual. Embora, na sua obra de maturidade, aquela que verdadeiramente se conhece e se lê, o povo não tenha uma presença significativa, já nestas páginas de jornalismo, inúmeras vezes o autor se arvora em defensor popular: o povo que faz o pão; o pão como alimento simbólico e básico suporte de vida. Embora não tenhamos contabilizado o número de ocorrências da palavra ‘pão’, verificamos que ela é recorrente e sistemática, sendo utilizada muitas vezes como conotação de vida, de trabalho e até, por antonomásia, de povo: “ganhar o pão”, “suar o pão”, “criar o pão”... como uma metonímia simbólica de alimento essencial da população mais carenciada.

Num texto sobre política nacional que escreve para o *Distrito de Évora* (3 de março de 1867), em que o assunto é a grave crise que grassava pelo país, Eça louva a atitude de abnegação do povo, como coletivo sempre disposto a sacrifícios pela pátria, mesmo quando estes implicavam privações de bens essenciais como a alimentação:

“Despede-se de tudo generosamente, para dar à mãe-pátria. Despede-se sem mágoa, com nobre alegria. Mas será justo que este sacrifício seja para cobrir as

---

<sup>13</sup> Cf. <https://queirosiana.wordpress.com/queirosiana-minima/queirosiana-minima/> (consultado em abril de 2015).

prodigalidades dos governos? Que se tire um pedaço do pão do pobre para dar mais uma farda a um embaixador? Que se onerem os géneros de consumo, a carne, o sal, o azeite, o arroz, o pão, para que no mundo oficial haja mais aparatos reluzentes e mais transformações feéricas?”<sup>14</sup>

O confronto entre a abundância e a privação, transposto para o contraste entre o pão e as iguarias mais fartas, é uma constante nas páginas do *Distrito de Évora*, sobretudo nas crónicas, e reaparece também, de modo mais elaborado, nas posteriores narrativas ficcionais.

Assim, a meio de um farto repasto, em casa do abade da Cortegaça que “passava por ser o melhor cozinheiro da diocese”, o clero de Leiria deleita-se à volta de um belo capão recheado, quando um pedinte veio bater a pedir esmola e apenas teve direito a metade de uma broa seca, enquanto os padres comentam frivolumente a pobreza da região, empanturrando-se com o pitéu que rescendia:

“– Muita pobreza por aqui, muita pobreza! – dizia o bom abade. – Ó Dias, mais este bocadinho de asa! / – Muita pobreza, mas muita preguiça – considerou duramente o padre Natário. Em muitas fazendas sabia ele que havia falta de jornaleiros, e viam-se marmanjos, rijos como pinheiros, a choramingar padres-nossos pelas portas. – Súcia de mariolas! – resumi. / – Deixe lá, padre Natário, deixe lá! – disse o abade. – Olhe que há pobreza deveras. Por aqui há famílias, homem, mulher e cinco filhos, que dormem no chão como porcos e não comem senão ervas. / – Então que diabo querias tu que eles comessem? – exclamou o cónego Dias lambendo os dedos depois de ter esburgado a asa do capão. – Querias que comessem peru? Cada um como quem é!”<sup>15</sup>

Já em *O Primo Basílio*, as criadas alimentam-se habitualmente mal e é revelador que as chaves da despensa sejam ciosamente guardadas por Luísa e cobiçadas por Juliana que, numa das distrações da patroa, aproveita para “beber um trago de bom vinho e engolir dois ladrilhos de marmelada.” Sabemos também que, num dos passeios pela sua herdade no Douro, Jacinto fica surpreendido quando percebe que o povo, cuja arte culinária tanto o deslumbrou, passa fome, é subnutrido e apenas tem direito a umas côdeas de pão seco. Estas breves notas ilustram bem como o contraste entre a opulência e a carestia, presente em registo panfletário nas páginas juvenis de jornalismo, reaparece em romances da maturidade, em que o alimento é meio de ilustrar desequilíbrios sociais que inquietavam o escritor, embora não tenham sido suficientemente desenvolvidos e passem como breves apontamentos.

---

<sup>14</sup> Queirós, 1981: 207-208.

<sup>15</sup> Queirós, 2000: 205, 207.

Outra funcionalidade das referências alimentares nas páginas do jornal eborense tem que ver com a ilustração do exotismo gastronómico de outros povos e culturas. Como que antecipando aquilo que escreverá mais tarde em “Cozinha Arqueológica”<sup>16</sup>, as “reportagens internacionais” de Eça têm o cuidado de integrar, como colorido local, notas sobre hábitos, costumes e práticas alimentares:

“O caráter de uma raça pode ser deduzido simplesmente do seu método de assar a carne. Um lombo de vaca (...) faz compreender melhor as diferenças intelectuais destes povos do que o estudo das suas literaturas.”<sup>17</sup>

Nas crónicas-reportagem sobre a grande Exposição Universal de Paris<sup>18</sup>, no *Distrito de Évora*, realça o exotismo da “suspeitosa cozinha de proveniência asiática”:

“Quem responderá – pergunta o cronista – pela veracidade e frescura dos ninhos de Salangana? Não estará alterado o molho de bichos-de-conta pisados? Dizem-nos que as frituras de gafanhotos são tentadoras, mas que a conserva de lagartas de couve pouco tem agradado.”<sup>19</sup>

Conhecedor dos tabus alimentares e sabendo como eles poderiam gerar surpresa nos leitores, os menus selecionados da gastronomia oriental são descritos com um realismo tal, que levará o leitor mais incauto a acreditar estar perante crónicas de um correspondente exterior que, *in loco*, andasse degustando tais acepipes: espantoso como, sem sair de Évora, sem ter posto um pé na Grande Exposição, o jornalista consiga com tanta vivacidade acompanhar a reportagem da efeméride e comentar os exóticos petiscos orientais, tão diferentes dos pratos tradicionais da dieta nacional.

Mais tarde, quando em 1880 escreve *O Mandarin*, abundam as notações exóticas da mesa, havendo algumas descrições da decoração das salas, dos empratamentos e da excentricidade dos petiscos:

“Nessa manhã – conta o narrador – em honra da minha nova encarnação, havia um almoço chinês. Que gentis guardanapos de papel de seda escarlate, com monstros fabulosos desenhados a negro! O serviço começou por ostras de Ning-Pó. Exímias! Absorvi duas dúzias com um intenso regalo chinês. Depois vieram

---

<sup>16</sup> Esta crónica foi publicada em 13, 14 e 15 de maio de 1893, na *Gazeta de Notícias* do Rio de Janeiro (Queirós, 2002: 313-322).

<sup>17</sup> Queirós, 2002: 316.

<sup>18</sup> Esta exposição teve lugar em Paris e mereceu, no *Distrito de Évora*, ampla cobertura no espaço da “Chronica”.

<sup>19</sup> Queirós, 1981: 215.



deliciosas febras de barbatana de tubarão, olhos de carneiro com picado de alho, um prato de nenúfares em calda de açúcar, laranjas de Cantão, e enfim o arroz sacramental, o arroz dos Avós... Delicado repasto, regado largamente de excelente vinho de Chão-Chigne! E, por fim, com que gozo recebi a minha taça de água a ferver, onde deitei uma pitada de folhas de chá imperial, da primeira colheita de março, colheita única, que é celebrada com um rito santo pelas mãos puras de virgens!...”<sup>20</sup>

Também em *A Relíquia*, na grande viagem ao passado, empreendida por Teodorico Raposo e o seu douto companheiro Topsius, o leitor é brindado com a descrição de uma ceia pascal, recheada de verdadeiras iguarias, das quais se destaca a entrada de *cigarras fritas*:

“A um lado tínhamos, para limpar os dedos, um bolo de farinha branca, fino e mole como um pano de linho; do outro, um prato largo, com cercadura de pérolas, onde negrejava, entre ramos de salsa, um montão de cigarras fritas; no chão jarros com água de rosa.”<sup>21</sup>

Ainda no *Distrito de Évora*, um dos temas que chama a sua atenção é o concurso de vinhos, organizado na Exposição Parisiense, e onde Portugal teve uma excelente prestação, por causa dos seus Douros e Madeiras. Reconhecimento que o cronista adjetiva de “honroso”, aproveitando para censurar o mundo da política: “Que ao menos sejamos grandes nalguma indústria, já que tão pequenos somos na moralidade política.”<sup>22</sup>

Se percorrermos com atenção as crónicas de imprensa de Eça de Queirós, desde o início da sua atividade de escritor, percebemos que as notações alimentícias e referências a jantares, ceias, mercados, produtos alimentares são uma constante. Em uma das suas *Farpas* de 1871, reaproveitada pelo autor para integrar *Uma Campanha Alegre*, o jovem Eça faz uma apreciação crítica à inauguração do novo mercado do peixe da cidade do Porto que, segundo ele, era um exagerado e despropositado edifício, pouco adequado à finalidade para que fora construído. O excerto é um pouco longo mas vale a pena revisitá-lo pelo humor e suprema ironia com que o processo crítico é construído, através de uma alegoria alimentícia:

“A Câmara Municipal do Porto, com uma nobre solicitude pelo peixe, para quem parece ser uma extremosa mãe, e receando, com um carinho assustado, que o peixe se constipasse, ou sofresse a indiscrição dos vizinhos, construiu-lhe uma praça fechada, com altas e fortes paredes, varandas, gabinetes interiores, corredores,

---

<sup>20</sup> Queirós, 1992:141.

<sup>21</sup> Queirós, s/d: 199.

<sup>22</sup> Queirós, 1981: 122.

alcovas, casa bem reparada, quase um palacete. (...)” E continua, com suprema ironia, satirizando o elevado e inútil despesismo da obra: “era mandar tapetar a praça, colocar nos recantos sofás, e não esquecer um piano. O peixe deslizaria aí dias de grande doçura: os robalos estariam deitados em divãs de seda: o polvo teria livrarias para se instruir! O comprador seria introduzido por criados de libré. A peixeira conduzi-lo-ia a uma alcova, com as janelas cerradas, ergueria os cortinados de um leito, e mostraria inocentemente adormecidas, sob uma coberta de damasco – duas pescadinhas-marmotas!”<sup>23</sup>

Aliás, as crónicas deste período – todas elas, como é sabido, de grande ironia e corrosivo humor – espelham bem o valor cultural da alimentação. Num longo texto, publicado em março de 1872, sobre a educação feminina, o escritor aponta a alimentação como um dos vetores que muito contribui para a fragilidade do caráter das jovens burguesas de Lisboa:

“A menina solteira! Vejamos o tipo geral de Lisboa. É um ser magrito, pálido, metido dentro de um vestido de grande puff, com um penteado laborioso e espesso, e movendo os passinhos numa tal fadiga que mal se compreende como poderá jamais chegar ao alto do Chiado e da vida.”<sup>24</sup>

A fragilidade doentia, fruto de uma educação conservadora, distorcida e anémica, é também resultado de uma dieta condicente: estas meninas “não comem: é raro ver uma menina alimentar-se de peixe, carne e vinho. Comem doce e alface. Jantam sobremesas. A gulodice do açúcar, dos bolos, das natas, é uma perpétua desnutrição.” A gulodice é, como a moda, as leituras e o lar, uma das responsáveis pela fragilidade da mulher portuguesa – leia-se a burguesa urbana, vítima do atraso do país e de uma educação anacrónica e endogénica.

“Lisboa – diz Eça – é uma cidade doceira, como Paris é uma cidade intelectual. Paris cria a ideia, Lisboa o pastel. Daí a grande quantidade de doenças de estômago e de maus dentes. A deterioração pelo doce começa aos quatro anos. O sangue alimentado a massa, ovos, natas, dá estes corpos débeis e estas almas amolecidas.”<sup>25</sup>

Pretexto para a crítica moral, a doçaria nacional é aqui um símbolo de decadência que contrasta com a cidade luz, centro dessa Europa civilizada que tardava a transpor os Pirenéus. A dissolução social veiculada pelas referências à doçaria regressa em alguns momentos do romance *O Primo Basílio*, onde

---

<sup>23</sup> Queirós, s/d: 134.

<sup>24</sup> Queirós, s/d: 325.

<sup>25</sup> Queirós, s/d: 325.

encontramos Alves Coutinho no jantar oferecido pelo Conselheiro Acácio – outra pérola da comensalidade queirosiana.

“Mas em presença dos doces que a Sra. Filomena dispôs sobre a mesa, o Alves Coutinho esquecera as mulheres, e, voltado para Sebastião, discutia gulodices. Indicava as especialidades: para os folhados, o Cocó! Para as natas, o Baltresqui! Para as gelatinas, o Largo de São Domingos! Dava receitas; contava proezas de lambarice, revirando os olhos:

— Porque — dizia — o docinho e a mulherzinha é o que me toca cá por dentro a alma!”<sup>26</sup>

Como explica José de Andrade, “a gula do empregado do Ministério do Reino por doces e a preferência pelos amores de serralho justificam, em certa medida, sua boca cheia de dentes estragados e suas atitudes pouco polidas à mesa”<sup>27</sup>. O mesmo é dizer que, em Eça, as cenas de mesa, os apetites e usos alimentares são recursos inestimáveis para a composição e figuração das personagens, delineando-lhes o carácter e indiciando vícios e comportamentos.

E é também com o recurso a uma descrição da montra de uma confeitaria de Lisboa que o narrador deste romance revela a decadência da média burguesia do reino. Sebastião e Julião, preocupados com a reputação de Luísa e com a ameaça pressentida pelas assíduas visitas de Basílio ao lar do amigo Jorge, encontram-se para conversar sobre o assunto. Menos relevante do que o teor do diálogo, é a esmagadora descrição da vitrine junto da qual as personagens estão que configura um espaço sócio-moral decadente:

“Estavam parados ao pé da confeitaria. Na vidraça, por trás deles, emprateirava-se uma exposição de garrafas de malvasia com os seus letreiros muito coloridos, transparências avermelhadas de gelatinas, amarelidões enjoativas de doces de ovos, e queques de um castanho-escuro tendo espetados cravos tristes de papel branco ou cor-de-rosa. Velhas natas lívidas amolentavam-se no oco dos folhados; ladrilhos grossos de marmelada esbeçavam-se ao calor; as empadinhas de marisco aglomeravam as suas crostas ressequidas. E no centro, muito proeminente numa travessa, enroscava-se uma lampreia de ovos medonha e bojuda, com o ventre de um amarelo ascoroso, o dorso malhado de arabescos de açúcar, a boca escancarada; na sua cabeça grossa esbugalhavam-se dois horríveis olhos de chocolates; os seus dentes de amêndoa ferravam-se numa tangerina de chila; e em torno do monstro espapado moscas esvoaçavam.”<sup>28</sup>

---

<sup>26</sup> Queirós, s/d: 338.

<sup>27</sup> Andrade, 2014: 84.

<sup>28</sup> Queirós, s/d: 133.

Contudo, serão os doces tradicionais portugueses a conquistar o sofisticado Jacinto ou o excêntrico Fradique: das compotas de pêssego da Joaquina de *Cidade e as Serras*, ao arroz doce – talvez a sobremesa mais citada na ficção queirosiana. Importava ao autor, nestas narrativas finisseculares, recuperar a gastronomia tipicamente nacional como marca positiva de uma identidade, à qual se opunha a sofisticação da *haute cuisine française*, grosseiramente importada como moda. Há um passo em *A Cidade e as Serras* bem expressivo deste binómio tão característico de Eça: a antítese entre o genuíno e a cópia deturpada, tema que, como se sabe, é tratado em diversos romances do escritor. Zé Fernandes decide pedir ao ilustre cozinheiro francês do 202 dos Campos Elísios uma bela travessa de arroz-doce, à portuguesa, para deliciar Jacinto no dia de seu aniversário:

“mas quando o arroz-doce apareceu triunfalmente, que vexame! Era um prato monumental, de grande arte! O arroz, maciço, moldado em forma de pirâmide do Egito, emergia duma calda de cereja, e desaparecia sob os frutos secos que o revestiam até ao cimo onde se equilibrava uma coroa de Conde feita de chocolate e gomos de tangerina gelada! E as iniciais, a data, tão lindas e graves na canela ingénua, vinham traçadas nas bordas da travessa com violetas pralinadas! Repelimos, num mudo horror, o prato acanalhado. E Jacinto, erguendo o copo de champagne, murmurou como num funeral pagão: - *Ad Manes*, aos nossos mortos!”<sup>29</sup>

Trata-se, no fundo, de valorizar a autenticidade em detrimento da imitação desadequada de importações francesas que o autor glosa e desenvolve no célebre texto «O Francesismo», escrito muito provavelmente em 1887<sup>30</sup>, em que demonstra com algum sarcasmo o processo de aculturação sofrido em Portugal pela cultura francesa, a começar pelo sistema educativo nacional:

“Não quero escrever uma página de memórias. Apenas mostrar, tipicamente, como eu, e toda a minha geração (exceptuando espíritos superiores, como Antero de Quental ou Oliveira Martins) nos tínhamos tornado fatalmente franceses no meio duma sociedade que se afrancesava e que, por toda a parte, desde as criações

<sup>29</sup> Queirós, s/d: 110.

<sup>30</sup> Não há certezas quanto à data de produção deste texto, publicado postumamente em *Últimas Páginas*. Segundo a argumentação de Guerra da Cal, baseada nas referências contidas no texto, o ensaio terá sido escrito em 1887: “Es un ensayo de alto interés bioliterario sobre cuya fecha cabe hacer una conjetura bastante aproximada, a base de dos referencias contenidas en el texto. (...) Pero como la otra referencia es a la novela de Zola, *La Terre*, que vio la luz en 1887, hay base adicional para datar en este último año la composición de este escrito.” (Guerra da Cal, 1975: 361). Aliás é com base nesta suposta data que Carlos Reis explica o facto de este texto nunca ter sido publicado em vida do autor: em vésperas de partir para o consulado de Paris, para onde vai em 1888, não seria politicamente correto subscrever uma crítica tão dura e contundente como esta ao país que o acolheria (Reis, 1997: 24-26).

do Estado até ao gosto dos indivíduos, rompera com a tradição nacional, despin-do-se de todo o traje português, para se cobrir – pensando, legislando, escrevendo, ensinando, vivendo, cozinhando – de trapos vindos da França”<sup>31</sup>.

Também no texto inaugural da sua colaboração jornalística com a *Gazeta de Notícias*, o autor começa por comentar, com a sua já habitual ironia, a supremacia das culturas francesa e inglesa, insinuando mesmo que as outras culturas apenas se preocupam em enveredar por uma imitação servil, ao ponto de “cada cidade, cada nação, se [estar] esforçando por aniquilar a sua originalidade tradicional, nas maneiras e nos edifícios, desde os regulamentos de polícia até à *vitrine* dos joalheiros, – e dar-se a linha parisiense.”<sup>32</sup> Estas palavras significam uma ideia chave do pensamento queirosiano, nomeadamente da imagem que Eça projetava da França nos seus textos e que tem que ver com a forma como a cultura portuguesa, sobretudo desde o século XVIII, funcionou como uma espécie de cópia servil daquilo que se passava em França, centro irradiador do gosto, da literatura, da moda, das ideias e também da gastronomia.

Carlos da Maia, chegado de Paris depois de dez anos de ausência, traz consigo, além de um sentimento de vencidismo derrotista, o desejo especial de comer paio com ervilhas e só um jantar com amigos o obriga a uma corrida para apanhar o ‘americano’, na cena sobejamente conhecida que encerra o romance. As especialidades nacionais passam a preencher as cenas de mesa de narrativas como *A Cidade e as Serras*, *A Ilustre Casa de Ramires* e até mesmo a epistolografia de Carlos Fradique Mendes, sendo as eleitas pelos protagonistas, em detrimento dos cosmopolitas pitéus europeus, entendidos como a tradução em calão da *Haute Cuisine*.

É pela excelência da cozinha nacional que o snob e cosmopolita Jacinto é seduzido pela terra portuguesa. A personagem principal de *A Cidade e as Serras*, saturado do progresso e da sofisticação que o seu 202 em plena avenida dos Campos Elíseos lhe proporcionava, é conquistado pela ruralidade portuguesa em grande parte através da boca. Desde que chega ao seu país natal, Jacinto – que até então considerava inaceitável poder viver num submundo como aquele – é constantemente confrontado com a pureza da paisagem, a descontaminação dos ares, a beleza das serras do Douro e, claro está, com os novos paladares e odores da boa gastronomia nacional.

“E à noite o primeiro bródio da serra, com os pitéus vernáculos do velho Portugal! Jacinto sorria, seduzido: – Vamos a ver que cozinheiro me arranjou esse Silvério. Eu recomendei que fosse um soberbo cozinheiro português, clássico. Mas que

---

<sup>31</sup> Queirós, s/d.: 819.

<sup>32</sup> Queirós, 2002: 57.

soubesse trufar um peru, afogar um bife em molho de moela, estas coisas simples da cozinha de França!...”<sup>33</sup>

Esta resistência inicial, típica de quem vem acostumado à sofisticada e aprimorada cozinha francesa, é muito rapidamente superada, já que o protagonista se vai deixando encantar pelos cheiros, pelas cores, pelos sabores da cozinha do velho Portugal. É um retorno às origens, um retorno ao mundo descontaminado e natural de um Portugal típico, onde o progresso ainda não tinha corrompido hábitos ou tradições. O jantar preparado por Melchior é bem a prova de que Jacinto começou por ser conquistado pelo estômago:

“Na mesa, encostada ao muro denegrido, sulcado pelo fumo das candeias, sobre uma toalha de estopa, duas velas de sebo em castiçais de lata alumiaavam grossos pratos de louça amarela, ladeados por colheres de estanho e por garfos de ferro. Os copos, de um vidro espesso, conservavam a sombra roxa do vinho que neles passara em fartos anos de fartas vindimas. A malga de barro, atestada de azeitonas pretas, contentaria Diógenes. Espetado na côdea de um imenso pão reluzia um facalhão. (...) Jacinto ocupou a sede ancestral – e durante momentos (de esgazeada ansiedade para o caseiro excelente) esfregou energicamente com a ponta da toalha, o garfo negro, a fusca colher de estanho. Depois, desconfiado, provou o caldo, que era de galinha e rescendia. Provou – e levantou para mim, seu camarada de misérias, uns olhos que brilharam, surpreendidos. Tornou a sorver uma colherada mais cheia, mais considerada. E sorriu, com espanto. – Está bom! Estava precioso. Tinha fígado e tinha moela: o seu perfume enternecia: três vezes, fervorosamente, ataquei caldo. – Também lá volto! – exclamava Jacinto com uma convicção imensa. – É que estou com uma fome... Santo Deus! Há anos que não sinto esta fome”<sup>34</sup>.

A mesma sedução encontramo-la numa das mais fascinantes e complexas criações queirosianas – Carlos Fradique Mendes. Poeta inédito inventado por Eça, figura excêntrica e cosmopolita, bem instalado na vida, colecionador de arte e homem viajado, Fradique centra-se em Paris, o “seu centro e o seu lar”, e aí fica dependente da tecnologia e do progresso. No entanto, o regresso a Portugal, um pouco à maneira de um eterno *touriste*, leva-o a construir utopicamente uma imagem idílica do país: este será o local propício ao desfastio da civilização, uma espécie de coutada soalheira, enquistada no tempo, em que se preservam hábitos, tradições e costumes ancestrais, imunes ao progresso e à mudança: um povo manso e visto como mero elemento da paisagem, gente ingénua e submissa, com excelentes ares e belíssimas quintas, e, sobretudo, uma cozinha tradicional fascinante. Em carta a Madame de Jouarre (Carta XII), escrita de uma quinta do Minho, Fradique comenta:

---

<sup>33</sup> Queirós, s/d:131.

<sup>34</sup> Queirós, s/d:142-143.

“Em palácio algum, por essa Europa superfina, se come na verdade tão deliciosamente como nestas rústicas quintas de Portugal. (...) Quem nunca provou este arroz de caçoula, este anho pascal candidamente assado no espeto, estas cabidelas de frango coevas da monarquia que enchem a alma, não pode realmente conhecer o que seja a especial bem-aventurança tão grosseira e tão divina, que no tempo dos frades se chamava a comezaina.”<sup>35</sup>

Tal como Carlos ou Jacinto, Fradique Mendes, apesar de muito crítico relativamente a diversos aspectos de Portugal, vê na gastronomia genuinamente nacional o sabor único e natural que os repastos cosmopolitas não lhe proporcionavam. Assim, a gastronomia portuguesa – a tradicional e original –, sobretudo nos últimos romances de Eça, é potenciada como elemento simbólico, de sentido ideológico claro: a valorização do país rural, a crítica à aculturação deficiente de modelos vindos de Paris ou Londres, nomeadamente à vida social da burguesia instalada.

Também nas suas narrativas breves, nomeadamente nos contos, Eça recorre à tópica alimentar para desenvolver sentidos narrativos relevantes, nomeadamente isotopias temáticas. Em 1884, o pecado capital de Frei Genebro está precisamente ligado à gula: o frade mancha a sua vida virtuosa para satisfazer o desejo de um eremita moribundo, a quem apetecia um naco de carne de porco.

“Pecado? Não, certamente! Aquele que, por tortura, recusa ao seu corpo um contentamento honesto, desagrada ao senhor. Não ordenava Ele aos seus discípulos que comessem as boas coisas da Terra? O corpo é servo; e está na vontade divina que as suas forças sejam sustentadas, para que preste ao espírito, seu amo, bom e leal serviço.”<sup>36</sup>

Não hesita, portanto, o bom frade, em satisfazer o apetite do amigo moribundo, arrancando a sangue frio o pernil de um leitãozinho, que ficou no chão agonizante.

“– Já vai alourando o porquinho, irmão Egídio! A pele já tosta, meu santo! Entrou enfim na choça, triunfalmente, com o assado que fumegava e rescendia, cercado de frescas folhas de alface. Ternamente, ajudou a sentar o velho, que tremia e se babava de gula.”<sup>37</sup>

Embora apareça metaforizada neste conto, a gula como pecado capital é essencialmente caricaturada em Eça através da construção de alguns tipos.

---

<sup>35</sup> Queirós, s/d:197-98.

<sup>36</sup> Queirós, s/d: 110.

<sup>37</sup> Queirós, s/d: 111.



Nenhum padre queirosiano é absolvido desse pecado, normalmente ostentado pelo ventre proeminente e por certos tiques gulosos. Veja-se como é apresentado o Cónego Dias em *O Crime do Padre Amaro*: “Era muito conhecido em Leiria. Ultimamente engordara, o ventre saliente enchia-lhe a batina; e a sua cabecinha grisalha, as olheiras papudas, o beiço espesso faziam lembrar as velhas anedotas de frades lascivos e glutões”; o abade da Cortegaça que “passava por ser o melhor cozinheiro da diocese”, título que lhe era atribuído graças à fama da sua cabidela de caça.

“O excelente abade estava escarlate de satisfação. Era, como dizia o senhor chantre, um divino artista! Lera todos os «Cozinheiros Completos», sabia inúmeras receitas; era inventivo – e, como ele afirmava dando marteladinhas no crânio, «tinha-lhe saído muito petisco daquela cachimónia!» Vivia tão absorvido pela sua «arte» que lhe acontecia, nos sermões de domingo, dar aos fiéis ajoelhados para receberem a palavra de Deus, conselhos sobre o bacalhau guisado ou sobre os condimentos do sarrabulho. E ali vivia feliz, com a sua velha Gertrudes, de muito bom paladar também, com o seu quintal de ricos legumes, sentindo uma só ambição na vida – ter um dia a jantar o bispo!”<sup>38</sup>.

Não se pense, porém, que a gula é mácula restrita a sacerdotes. Em todos os seus grandes romances este pecado serviu a Eça para construir caricaturas interessantes, nem sempre figuras de grande relevo diegético mas que, no fundo, são elementos fundamentais do puzzle social construído progressivamente nas suas narrativas. A Viscondessa de Runa, em *Os Maias* “parecia mais gorda, toda acaçapada na cadeira, silenciosa, comendo sempre; e, a cada gole de Bucelas, refrescava-se languidamente com o seu grande leque negro e lentejoulado.”<sup>39</sup> Também Dona Felicidade, personagem afidalgada de *O Primo Basílio*, solteirona frustrada, é apresentada como “muito bem nutrida”, de “cara lisa e redonda, que, apesar de sofrer de dispepsia, não resiste aos doces de ovos e aos sorvetes”. Juliana é descrita, desde o seu aparecimento no romance, como gulosa e lambareira, nutrindo “um desejo insatisfeito de comer, de petiscos, de sobremesas.” Quase como um substituto sexual, a alimentação é, nestes casos, o modo de satisfação de mulheres solteironas e frustradas e uma componente fundamental da figuração de um certo tipo feminino<sup>40</sup>.

Como se de um dramaturgo se tratasse, o narrador queirosiano monta a cena – personagens à mesa –, compõe a cenografia e vai tecendo o discurso através do cruzamento das conversas e dos temas com a entrada dos diferentes

<sup>38</sup> Queirós, s/d: 111-112.

<sup>39</sup> Queirós, s/d: 64.

<sup>40</sup> Sobre as relações entre o ato de comer e notações de índole erótica e sexual, na obra de Eça, vejam-se: Lima, 1995: 715-721; Andrade, 2012: 33-45.

manjares dos repastos, desde a sopa à sobremesa, deleitando-se com descrições pormenorizadas e muito sugestivas dos pratos, da comida, das bebidas, dos sabores e cheiros, das cores da louça, etc. Mas também dos comportamentos dos convivas: o modo de mastigar, de sorver, de beber... Esta não é, note-se, uma estratégia inocente, pois, através da comida e das referências alimentares, consegue o autor desconstruir a seriedade da sociedade de elite da época, desmascarando-a e dando dela uma imagem deformada e, como tal, mais verdadeira. Assinalem-se apenas dois jantares bem famosos que ilustram o que acaba de se concluir: em *O Primo Basílio*, o jantar oferecido pelo Conselheiro Acácio; e em *Os Maias*, o célebre Jantar do Hotel Central. Em ambos, as capacidades dramatúrgicas de Eça expõem, sem mediação, as personagens em cena: o que comem, como comem, os nomes das iguarias, as conversas, os comentários, as criadas ou criados, os espaços, a decoração, enfim, um conjunto de adereços significativos que remetem para a um arquétipo das representações da sociedade portuguesa.

Por vezes este processo chega a tocar o registo satírico e cómico, como ocorre em *Alves & C.<sup>ia</sup>*: no momento em que o protagonista descobre que estava a ser traído pelo seu melhor amigo, batem à porta trazendo a empada de fiambre e queijo que encomendara para o aniversário da mulher infiel. Ou quem não recorda a célebre avaria do elevador que, no conto “Civilização” e posteriormente em *A Cidade e as Serras*, impede que Jacinto deleite os excelsos convivas com o raro peixe da Dalmácia, expressamente encomendado pelo Grão-Duque? A cena que provavelmente melhor poderá ilustrar esta estratégia é o célebre desfecho de *Os Maias*: Carlos e Ega, 10 anos depois do desenlace trágico dos amores incestuosos do protagonista, reencontram-se em Lisboa e fazem um balanço preocupante das suas vidas. Falharam a vida, fracassaram em tudo, são uns frustrados vítimas do descentramento e do diletantismo que afetaram a sua geração. Adotam com uma leveza espantosa a filosofia de abandono voluntário, segundo a qual nada mais valerá a pena, “não valia a pena dar um passo para alcançar coisa alguma na Terra (...) porque tudo se resolve em desilusão e poeira”. No entanto, o jantar no Hotel Bragança e as saudades de um belo paio com ervilhas levam os dois amigos a uma corrida desenfreada para o ‘americano’.

Em síntese, parece-nos que o estudo da gastronomia em Eça não pode ser redutível a um aspecto de *fait-divers* ou a um pormenor de secundária importância, nem tão pouco circunscrever-se às narrativas de maior fôlego. Falar da comensalidade em Eça implica que a entendamos como aspecto temático e estratégico, como bem o demonstraram já alguns autores. Ela serve para se compreender o desenvolvimento do enredo de alguns romances – como sucede, por exemplo, em *Os Maias* na projeção estratégica do Jantar do Hotel Central; ela permite a apresentação, caracterização e figuração das personagens; propicia o desenvolvimento de temas de natureza sociocultural;

assinala a marcação de contrastes; e é frequentemente um instrumento de sedução. Por outro lado, ela representa aquilo que em Eça é tão característico: a estética do pormenor, a atenção ao detalhe, o comprazimento em tornar significativas todas as singularidades dos cenários descritos.

### BIBLIOGRAFIA ATIVA

- Queirós, E. de (s/d), *A Cidade e as Serras*, Lisboa, Livros do Brasil.
- Queirós, E. de (s/d), *A Relíquia*, Edição de Helena Cidade Moura, Lisboa, Livros do Brasil.
- Queirós, E. de (1983), *Correspondência*, Leitura, Coordenação, Prefácio e Notas de Guilherme de Castilho, Lisboa, INCM, Vol.1.
- Queirós, E. de (s/d), “Frei Genebro”, *Contos* Lisboa, Livros do Brasil, pp. 107-120.
- Queirós, E. de, (2000), *O Crime do Padre Amaro*, Edição Crítica de Carlos Reis e Maria do Rosário Cunha, Lisboa, INCM.
- Queirós, E. de (s/d), “O Francesismo”, In: Últimas Páginas, Obras de Eça de Queiroz, Vol. II, Porto, Lello & Irmão – Editores, pp. 813 – 827.
- Queirós, E. de (1992), *O Mandarim*, Edição Crítica de Beatriz Berrini, Lisboa, INCM.
- Queirós, E. de (2006), “O Manifesto d’Os Vencidos”, AA.VV., *Os Vencidos da Vida*, 1ªed., Porto, Fronteira do Caos, pp. 33-35.
- Queirós, E. de (s/d), *O Primo Basílio*, Edição de Helena Cidade Moura, Lisboa, Livros do Brasil.
- Queirós, E. de (1981), *Páginas de Jornalismo*, Edição de Aníbal Pinto de Castro, Porto, Lello & Irmão Editores.
- Queirós, E. de (2002), *Textos de Imprensa IV. Da Gazeta de Notícias*, Edição Crítica de Elza Miné e Neuma Cavalcante, Lisboa, INCM.
- Queirós, E. de (s/d), *Uma Campanha Alegre*, Edição de Helena Cidade Moura, Lisboa, Livros do Brasil.

### BIBLIOGRAFIA PASSIVA

- Alves, D. (1992), *Era Tormes e Amanhecia – Dicionário Gastronómico Cultural de Eça de Queiroz*, Lisboa, Livros do Brasil.
- Andrade, J. (2014), “Um jantar acaciano: na medida para a crítica gastronômica da burguesia lisboeta”, *Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana*. Vol.6 N.º12, abril, pp. 79-95.
- Andrade, J. (2012), “Comer e comer: um verbo dos (re)cortes em O Crime do Padre Amaro”, *Pindorama. Revista Eletrônica Científica do IFBA*, N.º3, julho – dezembro, pp. 33-45.
- Assis, M. (1994). “Eça de Queirós: O Primo Basílio”, *Obra Completa de Machado de Assis*, Rio de Janeiro, Nova Aguilar, Vol. III (<http://www.literaturabrasileira.ufsc.br/documentos/?action=download&id=8274> Consultado em março de 2015).

- Berrini, B. (1995). *Comer e Beber com Eça de Queiroz*. Rio de Janeiro: Aguilar.
- Berrini, B.; Modesto, M. L. (2014), *Comer e Beber com Eça de Queiroz*, Lisboa, Alêtheia Editores / Fundação Eça de Queiroz.
- Guerra Da Cal, E. (1975), *Lengua y Estilo de Eça de Queiroz – Apêndice Bibliografía Queirociana sistemática y anotada e iconografía artística del hombre y la obra*, Tomo 1º, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Lima, I. P. (1995), “Fulgurações e Ofuscações de Eros: *O Primo Basílio*”, In: *Anais do III Encontro Internacional de Queirosianos, 150 Anos com Eça de Queirós*, S. Paulo, USP, pp. 715-721.
- Maciel, M. E. (2002). “Olhares antropológicos sobre a Alimentação”, In: Canesqui, A.; Garcia, R. (orgs.), *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.
- Montanari, M.; Frandrin, J-L. (1996), *Histoire de l’Alimentation*, Paris, Fayard.
- Reis, C. (1997), *Eça de Queirós Consul de Portugal à Paris 1888-1900*, Paris, Centre Culturel C. Gulbenkian.
- Rocha, A. C. (1988). “Alusões Alimentares”, In: Matos, C. (Org.), *Dicionário de Eça de Queiroz*, Lisboa, Caminho.
- Seixo, M. A. (2014), “Os sabores da literatura ou: como a gastronomia se apoia nos modos de dizer”, *Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana*. Vol.6 N.º12, abril, pp. 15-35.
- Vilela, A. L. (2010), “Le corps et le roman: l’allusion culinaire et la représentation des repas dans *Os Maias*, de Eça de Queirós”, In: Buschinger, D. (ed.), *Banquets et convivialité*. Actes du Colloque international des 3, 4 et 5 mars à la Maison de la Culture d’Amiens, pp. 173-178.
- Vilela, A. L. (2012), “Alguns factores de erotização discursiva n’*Os Maias*, de Eça de Queirós”, In: Vilela, A. L., Esteves, E. e Marçalo, M. J., *Ultrapassando Fronteiras. Estudos de Literatura e Cultura Lusófonas*, col. LITERATURA 5, Edição Centro de Estudos em Letras, Universidade de Évora, pp. 153-160.

## CAPÍTULO III

### ALIMENTAÇÃO E PATRIMÓNIO LINGUÍSTICO

(Página deixada propositadamente em branco)

# CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE LA GASTRONOMÍA EN ARISTÓFANES. ASPECTOS LÉXICOS

## General considerations about gastronomy in Aristophanes. Lexical aspects

INMACULADA RODRÍGUEZ MORENO  
Universidad de Cádiz  
Facultad de Filosofía y Letras  
inma.rodriguez@uca.es

El presente estudio ofrece un sucinto análisis del léxico sobre gastronomía utilizado por Aristófanes, representante principal de la comedia griega antigua. Nuestro objetivo consiste en mostrar una imagen de la vida cotidiana en la Atenas del siglo V a. C., a través de las comedias conservadas del eminente comediógrafo.

**PALABRAS CLAVE:** gastronomía, Aristófanes, comedia griega.

The present study provides a succinct analysis of the Aristophanes' lexicon about gastronomy, the most representative author of the ancient Greek comedy. Our objective is to show an image of daily life in the Athens of the fifth century B.C., through the surviving comedies of this eminent playwright.

**KEYWORDS:** gastronomy, Aristophanes, Greek comedy.

Pese a las referencias y descripciones que nos ofrecen la épica y la lírica, la fuente principal para rastrear la gastronomía griega reside en la comedia antigua, con Aristófanes a la cabeza, quien hace gala de una gran destreza pictórica a la hora de dibujar magníficos bodegones mediante el léxico. Los aspectos ilustrados son muy variados, desde el ir a comprar al mercado, los guisos o los horarios de comida hasta los utensilios propios de la cocina. A todo ello hay que añadir, además, diferentes tipos de panes y pasteles, tanto los que se consumían en cualquier ocasión como los destinados a un determinado ritual o festividad religiosa<sup>1</sup>. Así pues, el objetivo del presente estudio consiste en aportar una idea aproximada de las distintas facetas del arte culinario a través de las obras y fragmentos conservados del mayor representante de la comedia ática.

El verbo genérico que expresa el acto de comer es ἐσθίω<sup>2</sup>, en tanto que sus compuestos designan modalidades más concretas, como κατεσθίω, cuyo

---

<sup>1</sup> Cf. Wilkins 1993: 66-74; Wilkins 1996: 46-56; Wilkins 2000.

<sup>2</sup> *Pax* 23; 33; 48; 449; 643; 1116; 1166; 1284; 1285, *Ec.* 358; *Pl.* 931; 1123; *Eg.* 606; 707; 937; 939; 1106; 1181; 1294; *Ach.* 79; 797; 799; *V.* 194; 610; 1367; *Av.* 76.



preverbio especifica hacerlo con los cinco sentidos puestos en la comida, con la cabeza hacia abajo, sin reparar en todo cuanto acontece alrededor, de donde se entiende comer rápidamente o con ansia. En el siguiente ejemplo, en su correspondiente línea cómica, el escarabajo ha devorado su μάζα (eufemismo por excremento) en un santiamén, sin saborear ni disfrutar de su “delicioso” manjar<sup>3</sup>:

ΟΙ. Β' Ἰδοὺ μάλ' αὖθις. Ποῦ γὰρ ἦν νυνδὴ ἔφες;

Οὐ κατέφαγεν;

Esclavo segundo: *“Ahí lo tienes también. ¿Pero dónde está la que (sc. torta de cebada) le trajiste hace poco? No se la ha comido ya?”*.

Παρεσθίω indica consumir alimentos fuera de los horarios establecidos, es decir, picar entre horas, bien sea como tentempié, por gula o simplemente para calmar el hambre<sup>4</sup>. Es entonces cuando se ingieren frutos secos, golosinas o aperitivos. Relacionado con estas viandas está τρώγω, verbo onomatopéyico que emula el peculiar ruido que se realiza al masticar:

κύμους τρώγων.

*“Comiendo habas”<sup>5</sup>*.

ὅτι ἡ βότρυς τρώγουσιν ἐν τοῖς χωρίοις.

*“porque se comen las uvas en los campos”<sup>6</sup>*.

De igual modo, su compuesto παρατρώγω insinúa comer estos piscolabis, pero hasta el final, de acuerdo con el preverbio<sup>7</sup>:

Τίς τῆς ἐλάας παρέτραγεν;

*“¿Quién se ha zampado las aceitunas?”*.

Por otro lado, con ἐξεσθίω<sup>8</sup> se alude a un cierto grado de voracidad e que va más allá de lo que se pueda manifestar con el verbo en su forma simple, llegando a tragar o engullir el alimento como si se tratara de una píldora (καταβροχθίζω)<sup>9</sup>:

---

<sup>3</sup> Pax 5.

<sup>4</sup> Eq. 1026.

<sup>5</sup> Lys. 537.

<sup>6</sup> Eq. 1077.

<sup>7</sup> Ra. 988.

<sup>8</sup> Eq. 1030-1032.

<sup>9</sup> Eq. 356-358.

φράζειν Ἐρεχθεΐδῃ κύνᾳ Κέρβερον ἀνδραροδιστήν,  
ὃς κέρκῳ σαίνων σ' ὅπóταν δειπνῆς ἐριτηρῶν  
ἐξέδεταί σου τοῦψον, ὅταν σύ ποι ἄλλοσε χάσκης.  
*“Observa, hijo de Erecteo, al can Cerbero, el esclavizador,  
que, acechándote, meneando el rabo, mientras cenas,  
devorará tu comida, cuando te retires a otra parte”.*

Otro compuesto es ἀπεσθίω, comer hasta el final convulsivamente. Tal es la manera de actuar de una corneja en su afán por morder los dedos de Pistetero, según se colige de este fragmento no exento de comicidad<sup>10</sup>:

Τί δ' ἄλλο γ' ἢ βρύκουσ' ἀπέδεσθαί φησί μου τοὺς δακτύλους;  
*“¿Qué otra cosa dice sino que, por roer, me terminará de comer los dedos?”.*

Como resultado de lo anterior, se llega a la modalidad que connota ροφέω, vaciar o rebañar hasta dejar los platos limpios<sup>11</sup>:

ὅσον ροφήσεις ζωμὸν ἡμερῶν τριῶν,  
ὅσας δὲ κατέδει χόλικας ἐφθὰς καὶ κρέα.  
*“¿Cuánta salsa tragarás en tres días<sup>12</sup>, cuánta carne y entrañas cocidas devorarás!”*

Sea como sea, no se concibe ἐσθίω sin σιτίον ο τὰ σιτία<sup>13</sup>, término utilizado para todo alimento preparado por las manos del hombre<sup>14</sup>, dado que deriva de σῖτος, es decir, el grano de trigo con el cual se hace el pan. De ahí que el verbo σιτέω ο σιτεύω se refiera a la acción de comer por parte de los seres humanos<sup>15</sup>:

κυνὸς βορὰν σιτούμενος.  
*“alimentándose de comida de perro”.*

Distinto es cuando se trata de dar de comer a otro. Precisamente, para los niños más pequeños, es necesario desmenuzar la comida en trozos minúsculos ο triturarla hasta convertirla en papilla, para luego poner los pedazos en la boca, acto que denota el verbo ψομίζω, de donde ψωμός, bocado, tajada<sup>16</sup>:

---

<sup>10</sup> *Av.* 26.

<sup>11</sup> *Pax* 716-717.

<sup>12</sup> Los días habituales que suelen durar las fiestas.

<sup>13</sup> *Eg.* 709.

<sup>14</sup> *Pax* 723.

<sup>15</sup> *Eg.* 416.

<sup>16</sup> *Tb.* 692.

Ἡ μὲν γὰρ ἡμῶν περὶ τὸν ἄνδρ' ἐκύπτασεν,  
ἡ δ' οἰκέτην ἡγειρεν, ἡ δὲ παιδίον  
κατέκλινεν, ἡ δ' ἔλουσεν, ἡ δ' ἐψώμισεν.

*“Entre nosotras una estaba acostada con el marido, otra despertaba al criado, otra acostaba al niño, otra lo lavaba, y otra le daba de comer”.*

En definitiva, la consecuencia inmediata de comer en todas sus categorías es alimentar, τρέφω, bien se trate de los hijos o de uno mismo<sup>17</sup>:

οὐδ' ἔτι σὺ θρέψεις οὓς ἔχεις ἀλλ' ἡ γυνή.

*“Tú ya no alimentarás a los hijos que tienes, sino tu mujer”.*

Respecto a la ingestión de líquidos, el verbo simple es πίνω<sup>18</sup>, mientras que beber acompañándose de un aperitivo o beber encima de la comida es ἐπιπίνω:

... ὅστις εὐθὺς

θύννεια θερμὰ καταφαγών, κατ' ἐπιπινὼν ἀκράτου

οἴνου χοῶ...

*“... quien (sc. yo) me trago una ración calentita de atún y me bebo encima una jarra de vino puro...”<sup>19</sup>.*

Οὐκ, εἴ γε κυκεῶν' ἐπιπίοις βληχωνίαν.

*No, si no bebes encima una infusión de poleo”<sup>20</sup>.*

Por tanto, en función del preverbo, προπίνω<sup>21</sup> significa “beber antes o el primero”, “brindar”; ἐμπίνω<sup>22</sup>, “beber una copa tras otra”, y ἐκπίνω<sup>23</sup>, “beber hasta el fondo”, “apurar el vaso”:

ἀκούετε λεῶ· κατὰ τὰ πάτρια τοὺς Χοῶς

πίνειν ὑπὸ τῆς σάλπιγγος· ὃς δ' ἂν ἐκπίῃ

πρώτιστος, ἄσκὸν Κτησιφῶντος λήψεται.

*“Oíd..., gentes..., según la costumbre de los antepasados, bebed al son de la trompeta. Y quien la apure primero, recibirá un odre como la barriga de Ctesifonte”.*

<sup>17</sup> Ec. 461.

<sup>18</sup> Cf. por ejemplo, Th. 630; Ec. 132; 133; Ra. 1150; Nu. 1358; 1382; Pl. 972; 1184; Eq. 49; 888; Ach. 79; V. 575; 1198.

<sup>19</sup> Eq. 353-355.

<sup>20</sup> Pax 712.

<sup>21</sup> Th. 631.

<sup>22</sup> Pax 1146; 1156.

<sup>23</sup> Ach. 1000-1003.

Sin embargo, el acto intermedio entre comer y beber es λείγω, “lamer”, para lo cual no se utilizan los dientes, como hacen las personas que, al carecer de ellos, no pueden masticar alimentos sólidos. De esta forma, del siguiente pasaje se deduce que la textura de la ambrosía de los dioses era espesa<sup>24</sup>:

TP. Μηδέν· οὐ γὰρ ἐθελήσει φαγεῖν  
οὐτ' ἄρτον οὔτε μάζαν, εἰωθυῖ' αἰ  
παρὰ τοῖς θεοῖσιν ἀμβροσίαν λείχειν ἄνω.

Trigeo: “*Nada, pues no querrá comer pan candéal ni de cebada, ya que está acostumbrada a lamer arriba con los dioses la ambrosía*”.

Por otra parte, una vertiente fundamental y propia de la gastronomía apunta a las diversas maneras de cocinar los alimentos. Éstas son descritas mediante verbos onomatopéyicos contruidos a partir del sonido que se percibe en el momento en que aquéllos se encuentran al fuego: ἔψω<sup>25</sup> (“guisar” o “cocinar carnes o pescados en líquido o en su jugo”, “estofar”), βράσσω/βράττω<sup>26</sup> (“hervir”), πέσσω<sup>27</sup> (“hornear”), ὀπτάω<sup>28</sup> (“asar”), y φρύγω<sup>29</sup> (“tostar”), el cual imita en su pronunciación el ruido de la carne o del pescado mientras se está tostando. No obstante, el verbo ἀπάνθρακίζω<sup>30</sup> o ἀνθρακεύω<sup>31</sup> es exclusivo para la carne cuando se asa en una parrilla de carbón, pues consiste en un derivado de ἄνθραξ, carbón<sup>32</sup>. En consecuencia, ἐπανθρακίδες<sup>33</sup> se utiliza para el pescado asado sobre carbones:

καὶ γὰρ πρότερον ἐπανθρακίδων ἐμπλήμενος  
ἐπέδωκ' ὀφείλων τῷ κναφεῖ τριώβολον.

“*Otra vez que me harté de pescado asado (sobre carbones), pagué tres óbolos al cardador*”.

En cuanto a los alimentos y manjares mencionados en las comedias aristofánicas, habría que comenzar por aquellos vocablos empleados para el pan, según el material de su preparación. Así pues, μάζα<sup>34</sup>, de μᾶσσω (“amasar”),

<sup>24</sup> Pax 852-854.

<sup>25</sup> V 280: λίθον ἔψεις. Proverbio para algo imposible.

<sup>26</sup> Ra. 510; 558; Ach. 1005.

<sup>27</sup> Pl. 1136; 1142.

<sup>28</sup> Pax 1043; 1053; 1056; Ra, 507; Eq. 1204; Ach. 1045: Ὅπτι τέ τὰ γχέλεια: “*asad las anguilas*”.

<sup>29</sup> Ra. 511.

<sup>30</sup> Ra. 505.

<sup>31</sup> Lys. 340.

<sup>32</sup> Frag. 68.

<sup>33</sup> V. 1127.

<sup>34</sup> Ra. 1073; Ec. 851; Pl. 192; Ach. 732; 835, μᾶδδα en el dialecto megarense. Cf. García 2001: 95-98. Jasny 1950: 227-253.

denomina un tipo de pan o torta elaborado con harina de cebada<sup>35</sup>, la cual le da su particular color oscuro<sup>36</sup>. Éste era mayoritariamente consumido por los pobres, mientras que el pan de trigo (ἄρτος)<sup>37</sup>, debido a su elevado coste, sólo se lo podían permitir quienes tuvieran cierto poder adquisitivo. Aristófanes dice que su precio es de diez óbolos, cuando una panadera se lamenta de la pérdida de sus existencias<sup>38</sup>:

ὁδὶ γὰρ ἀνὴρ ὃς μ' ἀπώλεσεν  
τῇ δαδὶ παίων, κᾶξέβαλεν ἐντευθενὶ  
ἄρτους δέκ' ὀβολῶν κἀπιθήκην τέτταρας·  
*"Este hombre es quien me ha arruinado pegándome con la antorcha, y me ha tirado por el suelo panes de diez óbolos y un resto de serie por valor de cuatro".*

Por supuesto, habida cuenta de su valor, no cabe duda de que su exquisito sabor y calidad son superiores a los de la μάζα<sup>39</sup>:

τὸ δ' ἐτήτυμον, ἄχθομαι ὑμῖν,  
ἦνικ' <ἄν> αἰτίζητ' ἄρτον πάπαν με καλοῦσαι,  
ἔνδον δ' ἄργυρίου μηδὲ ψακᾶς ἢ πάνυ πάμπαν.  
Ἦν δ' ἐγὼ εὖ πράξας ἔλθω πάλιν, ἔξετ' ἐν ὥρᾳ  
κολλύραν μεγάλην καὶ κόνδυλον ὅσον ἐπ' αὐτῇ.  
*"La verdad es que sufro por vosotras, cuando me pedís pan blanco llamándome papá, y dentro de casa no hay siquiera una migaja de plata. Si regreso bien de mi empresa, tendréis a tiempo una gran hogaza y salsa de puñetazo sobre ella".*

En este último ejemplo nuestro cómico cita una variedad panificadora diferente, el pan de sémola (κολλύρα o κόλλυξ), el cual se presenta en forma enroscada. En el pasaje Trigeo se siente afligido porque sus hijas desean ἄρτος y él sólo puede ofrecerles μάζα, por lo que va a ser víctima de una "hogaza" de golpes. Otro género de μάζα es la inflada, la φυσιτὴ μάζα, a la manera de tiernos bollitos<sup>40</sup>:

καὶ τὸ γύναιόν μ' ὑποθωπεῦσαν φυσιτὴν μᾶζαν προσενέγκη.  
*"Y mi mujer, dándome coba, me entrega un tierno bollito".*

<sup>35</sup> Moritz 1958.

<sup>36</sup> Amouretti:1986; Braun 1995: 29-30.

<sup>37</sup> *Lys.* 1206; *Nu.* 1383; *Pl.* 190; 1135, *Eq.* 282.

<sup>38</sup> *V.* 1389-1391.

<sup>39</sup> *Pax* 119-123.

<sup>40</sup> *V.* 610.

También, en las comedias de Aristófanes, se aplica la voz *μαζίσκη*, diminutivo de *μάζα*, a una torta pequeña de harina de cebada<sup>41</sup>:

ἰδοὺ φέρω σοι τήνδε μαζίσκη ἐγὼ  
ἐκ τῶν ὀλῶν τῶν ἐκ Πύλου μεμαγμένην.  
“Mira, yo te traigo esta torta amasada con los granos de cebada de Pilo”.

En lo concerniente a la repostería, nuestro cómico ofrece todo un catálogo léxico, en el que habría que distinguir entre los pasteles destinados a ser ofrendas a la divinidad<sup>42</sup> y los consumidos en cualquier ocasión. Dentro de los primeros está el *πόπανον*, ofrenda dirigida a Deméter y Perséfone, con harina de cebada, miel y queso<sup>43</sup>:

ἽΘ Θραῖττα, τὴν κίστην κάθελε, κᾶτ' ἔξελε  
τὸ πόπανον, ὅπως λαβοῦσα θύσω τοῖν θεοῖν.  
“Deja, tracia, la cesta en el suelo y saca de ella una torta para cogerla y ofrecerla en sacrificio a las dos diosas”.

Además, destacan el *ψαιστόν*<sup>44</sup> a Hera o los héroes, con harina de cebada, miel y aceite; el *vasτός*<sup>45</sup> o pastel de queso prensado; el *πλακοῦς*<sup>46</sup>, con harina de sésamo, miel y queso; el *σησαμοεῖς*<sup>47</sup> o bola de sésamo tostado, aceite y miel, ambos para las bodas, y la *μελιτοῦττα*<sup>48</sup>, torta remojada en miel, con agua, harina de cebada y aceite, característica de las ceremonias fúnebres:

σὺ δὲ δὴ τί μαθὼν οὐκ ἀποθνήσκεις;  
ἥχωρίον ἐστὶ ῥ' ὀροδὸν ὀνήσει·  
μελιτοῦτταν ἐγὼ καὶ δὴ μάζω.  
λαβὲ ταυτὶ καὶ στεφάνωσαι.  
“Y tú ¿por qué no te mueres? Sitio hay, cómprate un ataúd, que yo voy a amasar la torta. Toma esto y póntelo de corona”.

<sup>41</sup> *Eq.* 1166; 1105.

<sup>42</sup> Para los pasteles como ofrendas a la divinidad, cf. Blumfield 1997: 147-172; García 2014: 905-910.

<sup>43</sup> *Th.* 285-286; *Pl.* 660. Cf. García 2001: 389.

<sup>44</sup> *Pl.* 138. Cf. García 2001: 389.

<sup>45</sup> *Pl.* 1142.

<sup>46</sup> *Pl.* 191; 995; 1126, en honor de Hermes. Cf. etiam *Eq.* 1191; 1219; *Ach.* 1092.

<sup>47</sup> *Ach.* 1092. Cf. García 2001: 390.

<sup>48</sup> *Lys.* 601.

En el segundo grupo de pasteles se encuentran el ἄμυλος<sup>49</sup> o torta para la carne, los blancos κόλλαβοι o τὰ κόλλυβα<sup>50</sup>, con trigo nuevo, quizás semejantes a los colines, y la οἰνοῦττα, especie de bizcocho borracho en vino, con harina, miel, agua y aceite<sup>51</sup>:

πρότερον γάρ εἶχον μὲν παρὰ ταῖς καπηλίσιν  
πάντ' ἀγάθ' ἔωθεν εὐθύς, οἰνοῦτταν μέλι  
ισχάδας, ὅς' εἰκός ἐστιν Ἑρμῆν ἐσθίειν.

*"Yo antes obtenía de las tenderas todos los alimentos buenos al instante desde temprano: bizcocho borracho, miel, higos, todo cuanto normalmente come Hermes".*

Dejando a un lado los dulces, la dieta griega exhibida por Aristófanes no dista mucho de la llamada mediterránea, en la que figura la carne (κρέας)<sup>52</sup>, en todas sus variedades comestibles, la cual solía ser muy cara, por lo que sólo era consumida en ocasiones excepcionales, como en un sacrificio a la divinidad<sup>53</sup>:

ὦ πότνια πολυτίμητε Δήμητρος κόρη,  
ὥς ἡδύ μοι προσέπνευσε χοιρείων κρεῶν.  
"Ὀh soberana, muy venerada hija de Deméter!  
¡Qué dulce olor a carne de cerdo sopla hacia mí!".

En cambio, los embutidos (χορδή) resultaban más asequibles a los bolsillos, al igual que toda clase de verduras y legumbres<sup>54</sup> y los pescados comunes del Mediterráneo<sup>55</sup>, bien sean asados, fritos, en sopa (ἐψητός)<sup>56</sup>, ahumados (τάριχος)<sup>57</sup>, o acompañados de salsas como la σκοροδάλμη, con ajo y salmuera<sup>58</sup>, o la de silfio<sup>59</sup> con queso, aceite y vinagre<sup>60</sup>:

<sup>49</sup> Pax 1195; Ach. 1093. Cf. García 2001: 381.

<sup>50</sup> Pax 1196; Ra. 507. Cf. García 2001: 92.

<sup>51</sup> Pl. 1120-1122.

<sup>52</sup> Eq. 282; 420; Ach. 1051. Cf. García 2001: 217-240.

<sup>53</sup> Ra., 336-337.

<sup>54</sup> Cf. García 2001: 66-67.

<sup>55</sup> Davidson 1981<sup>2</sup>; García 1997: 279-285.

<sup>56</sup> V., 679.

<sup>57</sup> Ach., 967; V., 491.

<sup>58</sup> Eq., 199; 1095.

<sup>59</sup> Planta que se utilizaba como condimento, hoy en día desaparecida, que era muy apreciada en la Antigüedad. En latín *laserpicio*. Cf. Salza 2005: 163; Bonacelli 1924; Feuadent 1948: 27-32; Rainaud 1911: 1337-1340; Sterier 1927: 103-114.

<sup>60</sup> Av. 531-534.

κοῦδ' οὖν, εἴπερ ταῦτα δοκεῖ δρᾶν,  
ὀπησάμενοι παράθενθ' ὕμᾱς,  
ἀλλ' ἐπικνῶσιν τυρὸν ἔλαιον  
σίλφιον ὄξος.

*“Por tanto, si está bien actuar así, no se contentan con asaros, sino que os hacen picadillo con queso, aceite, silfio y vinagre”.*

Un pescado que el Ateniense resalta por su delicioso sabor es la murena tartesia (Ταρτησία μύραινα), cuya procedencia, el pueblo de los tartesos, se ubica en el suroeste de la península ibérica, o sea, en los confines más occidentales del mundo conocido, y quizás por ello, de acuerdo con Javier de Hoz<sup>61</sup>, se pueda asociar con el Tártaro<sup>62</sup>:

Τοία Στυγὸς σε μελανοκάρδιος πέτρα  
Ἀχερόντιός τε σκόπελος αἵματοσταγῆς  
φροροῦσι Κωκυτοῦ τε περίδρομοι κύνες,  
ἔχιδνά θ' ἑκατογκέφαλος, ἥ τὰ σπλάγχνα σου  
διασπαράξει πλευμόνων τ' ἀνθάψεται  
Ταρτησία μύραινα.

*“Así la piedra de corazón negro de la Estige y el acantilado ensangrentado del Aqueron-te te vigilan y los perros que corren alrededor del Cocito y Equidna de cien cabezas, la cual te desgarrará tus entrañas, y se cogerá de tus pulmones la murena tartesia”.*

Aristófanes, en cuanto a platos más elaborados, menciona el μυττωτός<sup>63</sup>, de μύττω (“trocear”), consistente en una salsa fría de queso, con ajo, puerro, vinagre, aceite, huevo y miel<sup>64</sup>; las hojas de higuera asadas con grasa de buey (δημοῦ βοείου θρίων ἐξωπημένον)<sup>65</sup>, rellenas con huevos, leche, tocino, harina, miel, queso o lonchas de pescado<sup>66</sup>, y los famosos purés (ἔτνος), como el de guisantes (ἔτνος πίσινον)<sup>67</sup>, el de habichuelas<sup>68</sup>, el de legumbres (λέκιθος)<sup>69</sup>, y el de lentejas (φακῆ)<sup>70</sup>, tan frecuentes en las mesas de los pobres<sup>71</sup>:

<sup>61</sup> Hoz 2011: 225. Cf. Stanford 1963: ad loc.; Dover 1993: ad loc.

<sup>62</sup> *Ra.* 470-475.

<sup>63</sup> *Eq.* 771; *Pax* 273; *Ach.* 174. Cf. García 2001: 371-372.

<sup>64</sup> Cf. García 2007: 236-288.

<sup>65</sup> *Eq.* 954.

<sup>66</sup> *Ach.* 1001-1002.

<sup>67</sup> *Lys.* 1061; *Eq.* 1171; *Ach.* 246.

<sup>68</sup> Sobre el modo de preparación, Apicio propone varios modos: 3. 15

<sup>69</sup> *Lys.* 561.

<sup>70</sup> *Pl.* 192; *Eq.* 1007; *V.* 811; 814; 917; 984; frag. 23: ὅστις φακὴν ἥδιστον ὄψων. Apicio recomienda tres recetas: 5. 2.

<sup>71</sup> *Pl.* 1004-1005.



Ἐπειτα πλουτῶν οὐκέθ' ἤδεται φακῇ·  
πρὸ τοῦ δ' ὑπὸ τῆς πενίας ἅπαντ' ἐπήσθιεν.

*“Desde que es rico ya no le gusta el puré de lentejas, y antes, por la pobreza, comía de todo hasta el final”.*

Ahora bien, el diestro pintor de este arte culinario es el μάγειρος<sup>72</sup>, sustantivo procedente de μάσσω (“amasar”), actividad esencial relacionada con la fabricación de pan, el alimento más básico<sup>73</sup>. Sus funciones, designadas como μαγειρικά<sup>74</sup> o μαγειρικῶς<sup>75</sup>, eran desempeñadas sobre todo por mujeres o esclavos, hasta que en el siglo IV a. C. aparecen los primeros artífices de la cocina, los cuales llegaron a agruparse en gremios. Algunos, incluso, a raíz de su prestigio, escribieron manuales de cocina, como es el caso de *“Tearión, el pastelero, Miteco, autor de un tratado sobre la cocina siciliana, y Sarambo, el comerciante de vinos, tres eminentes especialistas en pastelería, cocina y vinos”*<sup>76</sup>. En la Comedia Media el cocinero pasa a formar parte del elenco de personajes, luciendo una gratuita charlatanería y un carácter embaucador.

Su taller era la cocina, ἵπνος, término que en principio alude al horno, objeto esencial de este recinto<sup>77</sup>. Allí tampoco deben faltar el horno abierto (ἐσχάρα)<sup>78</sup>, la despensa (συνύη)<sup>79</sup>, y, lógicamente, los imprescindibles cacharros para la preparación de la comida (τὰ σκευάρια o σκευή)<sup>80</sup>:

EP. Τὰ λοιπὰ τηρῶ σκεθάρια τὰ τῶν θεῶν,  
χυτρίδια καὶ σανίδια κάμφορείδια.

Hermes: *“Vigilo los demás cacharros de los dioses, los pucherillos, las tablillas y las anforitas”.*

Esos σκευάρια engloban cántaros (ὕρχη)<sup>81</sup>, vasos (λέκυθος), recipientes para transportar agua (ὕδρια)<sup>82</sup>, sartén para freír (τάγηνον)<sup>83</sup>, las marmitas u ollas (χύτρα)<sup>84</sup>, el cucharón o paleta para remover la comida (τορύνη)<sup>85</sup>, el

<sup>72</sup> *Ra.* 517; *Eq.*, 418. Cf. Berthiaume 1982.

<sup>73</sup> Cf. Daremberg.-Saglio 1962-3: s. v. *coquus*.

<sup>74</sup> *Eq.* 216. *Frag.* 138.

<sup>75</sup> *Pax* 1017; *Ach.* 1015.

<sup>76</sup> *Pl. Grg.* 518 b.

<sup>77</sup> Thédénat 1896: 1420-1421.

<sup>78</sup> *V.* 937.

<sup>79</sup> *Eq.* 1296.

<sup>80</sup> *Pax* 201-202.

<sup>81</sup> *V.* 676.

<sup>82</sup> *V.* 926.

<sup>83</sup> *Eq.* 929.

<sup>84</sup> *Ra.* 983; *Pl.* 673; 812; 1203-1206; *Eq.* 1176; *Ach.* 284; *V.* 904; 937; *Av.* 78; 358; *Ec.* 744; *Ach.* 463; *Av.* 78; 79.

<sup>85</sup> *Eq.* 984.

almirez (θυεία)<sup>86</sup>, el rallador de queso (τυροκνήστις)<sup>87</sup>, la mano de mortero o majadero (ἀλετριβανον)<sup>88</sup>, el amasadero (δοίδυξ)<sup>89</sup>, y la artesa de amasar (κάρδοπος)<sup>90</sup>.

En la mesa han de estar presentes, además de la cuchara y el cuchillo (μάχαιρα)<sup>91</sup>, una vinagrera (ὄξυβαφον, de βάπτω, “introducir”, y ὄξύς, “vinagre”)<sup>92</sup>, un plato (λοπάδιον)<sup>93</sup>, el cazo de servir (ἐτνήρυσις, de ἔτνος y ῥέω)<sup>94</sup>, fuentes surtidas de pescado (οἱ πινακίσκοι οἱ ἰχθυηροί)<sup>95</sup>, bandejas (πίνακες)<sup>96</sup>, y escudillas o cuencos (τρύβλια)<sup>97</sup>. Sin embargo, los griegos no conocen el tenedor, sino que en su lugar empleaban la μάζα o el ἄρτος como soporte, o la μυστίλη, es decir, cortezas de pan sin miga a modo de cuchara<sup>98</sup>:

ἐγὼ δὲ μυστίλας μεμυστλημένας  
ὑπὸ τῆς θεοῦ τῇ χειρὶ τήλεφαντίνῃ.

“Yo (sc. traigo) *cortezas de pan con la miga quitada por la mano de marfil de la diosa*”.

De igual manera, la ἐλατήρ, una torta plana y ancha, podía servir de plato<sup>99</sup>:

... ἴν' ἔτνος καταχέω τοῦλατῆρος τουτουί.  
“... *para echar puré en esta torta*”.

Los griegos no solían usar servilletas, sino aguamaniles, o bien se limpiaban los dedos con bolitas de migas de pan, ἀπομαγδαλία<sup>100</sup> (de ἀπομάσσω)<sup>101</sup>, como se puede observar en el pasaje siguiente, en el que el personaje, para presumir de su riqueza, se retira la suciedad de sus dedos con el pan más caro, el ἀχιλλεῖον<sup>102</sup>, torta hecha con harina de cebada de la mayor calidad<sup>103</sup>:

<sup>86</sup> Pax 228; Nu. 675.

<sup>87</sup> Frag. 7; V 937; 963.

<sup>88</sup> Pax 259; 266; 269.

<sup>89</sup> Pax 288; 295. Eq. 984; V, 936.

<sup>90</sup> Nu. 673-678; 1251.

<sup>91</sup> Pax 948.

<sup>92</sup> Pl. 812; Av. 361; Ach. 34. Cf. García 2001: 337-338.

<sup>93</sup> Pl. 812

<sup>94</sup> Ach. 245

<sup>95</sup> Pl. 813-814.

<sup>96</sup> Pl. 996.

<sup>97</sup> Ra. 985; Eq. 905; Ach. 277; V. 936; Av. 77; 361.

<sup>98</sup> Eq. 1168-1169.

<sup>99</sup> Ach. 246.

<sup>100</sup> Eq. 415.

<sup>101</sup> Eq. 819.

<sup>102</sup> Ath. 3. 11. 4 y sgtes. Cf. Thphr. HP. 8. 10. 2.

<sup>103</sup> Eq. 819.

σὺ δ' Ἀχλλείων ἀπομάττει.  
“Tú te limpias los dedos con el pan de lujo”.

Como utensilios para el vino, se nombran las tinajas grandes de barro donde se almacenaba el preciado líquido (πίθον οἶνου)<sup>104</sup>, y el colador de malla o una tela trenzada (τρυγοίπος)<sup>105</sup>, con los que se recogían las heces (τρύγη)<sup>106</sup>:

ὅμως δ' ἐπειδὴ καὶ τὸν οἶνον ἤξιους  
πίνειν, συνεκποτὲ' ἐστὶ σοι καὶ τὴν τρύγα.  
“Sin embargo, dado que has tenido a bien beber el vino,  
ahora puedes apurar también las heces”.

El vino es el fiel compañero de la comida y juntos se convierten en los amigos de la fiesta, sin olvidar la música y los juegos<sup>107</sup>. No era habitual consumirlo puro, sino que se rebajaba y, para ello, previamente se vertía en un κρατήρ, donde se mezclaba con agua<sup>108</sup> y miel o hierbas aromáticas, como tomillo, menta o canela. Luego, esta mezcla, el *aqua mulsa* de los romanos<sup>109</sup>, se servía en copas normales (ποτήριον)<sup>110</sup> o en una copa ancha denominada κύλιξ<sup>111</sup>, propia de ocasiones solemnes o festivas, con ayuda de unos cacillos. En cambio, cuando se quería llevar vino fuera de casa, se empleaban odres (ἄσκός)<sup>112</sup> de piel de cabra o de cerdo.

Por último, los horarios de las comidas principales se distribuyen en tres momentos del día. En el espacio comprendido entre las 7 y las 9 a. m. tenía lugar el desayuno, ἀκρατισμός, de ἀκρατίζομαι<sup>113</sup>, derivados de ἄκρατος, “puro”, dado que era la única ocasión en que se tomaba como bebida excitante un poco de vino puro (ἄκρατος οἶνος)<sup>114</sup>, acompañado de pan de cebada con otros alimentos<sup>115</sup>:

---

<sup>104</sup> *Pax* 703.

<sup>105</sup> *Pax* 539.

<sup>106</sup> *Pl.* 1084-1085.

<sup>107</sup> Bowie 1995: 113-125.

<sup>108</sup> *Ec.* 841.

<sup>109</sup> *Dsc.* 5. 9; *Gal.* 6. 274 K; *Plin.* 14. 113; *Colum.* 12. 12; *Pallad.* 8. 7. Cf. García 2001: 316.

<sup>110</sup> *Eg.* 120; 122.

<sup>111</sup> *Lys.* 234.

<sup>112</sup> *Ach.* 1225; 1230.

<sup>113</sup> *Pl.* 295.

<sup>114</sup> *Eg.* 105; *Ach.* 75; 1229.

<sup>115</sup> *Ec.* 308.

ἐν ἀσκιδίῳ φέρων  
 πιεῖν ἅμα τ' ἄρτον αὐ-  
 τῷ καὶ δύο κρομμύς  
 καὶ τρεῖς ἄν ἐλάας.

*"Trayendo su botita de vino para beber, con pan, dos cebollas y tres aceitunas".*

Después, entre las 11 ó 12 a. m., se efectuaba el almuerzo (ἄριστον, de ἀριστάω)<sup>116</sup>, para finalizar con la comida más fuerte del día, la cena (δειπνον)<sup>117</sup>, si bien en medio podía situarse la merienda (ἐσπέρισμα). Generalmente la cena consistía en platos más elaborados<sup>118</sup>:

τὰ τεμάχη ῥιπίζεται,  
 λαγῶ' ἀναπηγνύασι, πόπανα πέττεται,  
 στέφανοι πλέκονται, φρύγεται τραγήματα·  
 χύτρας ἔτνους ἔψουσιν αἱ νεώταται,  
 Σμοῖος δ' ἐν αὐταῖς ἱππικὴν στολὴν ἔχων  
 τὰ τῶν γυναικῶν διακαθαίρει τρύβλια.

*"Ya están hechas vuelta y vuelta las lonchas de pescado, se clavan las liebres, se hornean tortas, se trenzan coronas y se frien los pastelillos, las jóvenes guisan las ollas de puré, y Esmeo, con su uniforme de caballería entre ellas, friega los platos de las mujeres".*

Con ella comenzaban los banquetes, antes de pasar a la reunión de bebedores propiamente dicha, el simposio (συμπόσιον, de συμπίνω)<sup>119</sup>. En él, los comensales (συμπόται)<sup>120</sup> saboreaban distintas variedades de vino: blanco (οἶνος λευκός), oscuro (οἶνος μέλας), o el nuevo recién vendimiado, llamado τρυγός<sup>121</sup>. De los vinos con denominación de origen, Aristófanes considera como los más exquisitos e el de Tasos (τὰ Θάσι' ἀμφορεΐδια)<sup>122</sup>, el cual sobresale por su gran aroma y sabor, el famoso de Quíos (οἶνος δὲ Χίος ἐστὶ περιλειμμένος)<sup>123</sup> o el de Lemnos (διασκοπῶν ἥδομαι τὰς Λημνίας ἀμπέλους)<sup>124</sup>.

<sup>116</sup> Ec. 469; V. 306; 612; Ra. 376; Eq. 817; Av. 655, 788.

<sup>117</sup> Ec. 651; 674; 694; 856; 1128; Pl. 595; V. 60; 311; 1401; 1005; Ach. 1096; 1138; 1142. Cf. Ach. 1016: δειπνητικῶς.

<sup>118</sup> Ec. 842-848.

<sup>119</sup> Pax 770; Lys. 1225; V. 1116. Cf. Ach. 227; Cf. García 2001: 33-35.

<sup>120</sup> Lys. 1227; V. 21; 1346; 1369.

<sup>121</sup> Nu. 50.

<sup>122</sup> Ec. 1119. Cf. García 2001: 301; Salviat, 1986: 145-195.

<sup>123</sup> Ec. 1139. Cf. García 2001: 302.

<sup>124</sup> Pax 1162. Cf. García 2001: 302-303; Dalby 1995: 397-406; García (2002): 49-64.

El simposio se inauguraba con una libación (σπένδω)<sup>125</sup> de vino puro a Dioniso<sup>126</sup> o al Buen Demon<sup>127</sup> (ἄκρατον οἶνον ἀγαθοῦ δαίμονος), en calidad de acción de gracias<sup>128</sup>:

ὔδωρ κατὰ χειρός· τὰς τραπέζας εἰσφέρειν·

δειπνοῦμεν· ᾠονενίμεθ'· ἤδη σπένδομεν.

*“Agua para las manos; trae las mesas, cenemos, bien lavados y ahora hacemos una libación”.*

Δημοσθένης. ἴθι νυν ἄκρατον ἐγκάναζον μοι πολὺν σπονδήν.

Νικίας. λάβε δὴ καὶ σπεῖσον δαίμονος.

Demóstenes. *“Venga, échame una gran libación de vino puro.”*

Nicias. *“Toma y liba en honor del Buen Demon”*<sup>129</sup>.

A continuación, el simposiarca o anfitrión fijaba las medidas de la mezcla del agua y del vino en la cratera. Aristófanes propone las siguientes proporciones<sup>130</sup>:

Ἔχε καὶ πιεῖν κεκραμένον τρία καὶ δύο.

*“Toma también para beber esta mezcla de tres partes de agua y dos de vino”.*

Pues el vino puro era propio de bárbaros o de borrachos empedernidos:

ξενιζόμενοι δὲ πρὸς βίαν ἐπίνομεν

ἐξ ὑαλίνων ἐκπομάτων καὶ χρυσίδων

ἄκρατον οἶνον ἡδύν.

*“Hospedados, a la fuerza bebimos dulce vino puro en copas de cristal y de oro”*<sup>131</sup>.

καὶ πρὸς γ' ἄκρατον ἐγγέας ἄμυστιν ἐξέλασα.

*“Tras llenarlo de vino puro, me lo tomé de un trago”*<sup>132</sup>.

Para finalizar, no hay que excluir de este catálogo aristofánico ciertos neologismos inventados por nuestro cómico a partir de la unión de varios términos, con la clara intención de despertar la *vis comica* en el espectador, como σπερμαγοραιολεκιθολαχανοπώλιδες (“vendedores-del-mercado-de-granos-de-purés-y-hortalizas”), σκοροδοπανδοκευτριαρτοπώλιδες

---

<sup>125</sup> *Ach.* 199.

<sup>126</sup> *Pl. Smp.*, 176 a.

<sup>127</sup> *Pax* 300; *Eg.* 85. Cf. *V.* 524.

<sup>128</sup> *V.* 1216-1217.

<sup>129</sup> *Eg.* 105-106.

<sup>130</sup> *Eg.* 1187.

<sup>131</sup> *Ach.* 75-76.

<sup>132</sup> *Ach.* 1229.

(“hospederas-y-vendedoras-de-ajo-y-de-pan”<sup>133</sup>, y el multisilábico que recoge todos los manjares que se van a consumir en un banquete<sup>134</sup>, λοπαδοτεμαχος ελαχογαλεοκρανιολειψανδριμυποτριαμμετοσιλφιοκααραβομελιτοκατακεχυμ ενοκιγλεπικοσσυφοφαττοπεριστεραλεκτρυονοποτοκεφαλλιοκιγκλοπελειολα γφοσιραιοβαφητραγανοπερυγών (“cazuela de pesca en rodajas-rayas-cazón-trocitos de cabezas de pescado-con salsa picante-sazonados con silfio, miel y aceite-tordos sobre mirlos-palominos-torcaces-palomas-gallo-alondras asadas-chochas-pichones-liebres cocidas en vino-alas con sus ternillas”).

La comedia aristofánica ofrece un material muy útil para conocer de cerca la gastronomía de la Grecia del siglo V a. C., no sólo desde el punto de vista de las descripciones sino también a través del léxico. En este género teatral, referente perfecto de la vida cotidiana y el carácter popular, la comida y el vino actúan como un personaje más, un protagonista primordial de las fiestas y de los banquetes, que tiene el don de congregar a las personas alrededor de la mesa al final de las representaciones.

## BIBLIOGRAFÍA

- Amouretti, M. C. (1986), *Le pain et le huile dans la Grèce antique*, Annales littéraires de l'Université de Besançon, 328, Paris.
- Berthiaume, G. (1982), *Les rôles de μάγειρος. Étude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne*, Brill, Leiden.
- Blumfield, A., (1997), “Cakes in the Liknon: Votives from the Sanctuary of Demeter and Kore on Acrocorinth”, *Hesperia* 66.1: 147-172.
- Bonacelli, B. (1924), *Il silfio della'antica Cirenaica*, Rassegnadella Colonia italiana, 22, Roma.
- Bowie, E. L. (1995), “Wine in Old Comedy”, Murray, O.-Tecusan. M. (eds.), *In vino veritas*, The British School at Rome, Londres, 113-125.
- Braun, T. (1995), “Barley Cakes and Emmer Bread”, J. Wilkins-D. Harvey-M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter, 29-30.
- Casevitz, M. (1990), “Repas, festins et banquets: un peu d'histoire des mots grecs”, *Cahiers des études ancienne* 24: 201-221.
- Dalby, A. (1995), “*Topikos oinos*: the named wines of Old Comedy”, Harvey, D.-Wilkins, J. (eds.), J. Wilkins-D. Harvey-M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter, 397-406.
- Daremberg, Ch.-Saglio, E. (1962-3), *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*, Hachette, Graz (Paris 1877-1919).
- Davidson, A. (1981<sup>2</sup>) *Mediterranean Seafood*, Prospect Books, Londres.

<sup>133</sup> *Lys.* 456-459.

<sup>134</sup> *Ec.* 1151-1153.

- Dover, K. (1993), *Aristophanes Frogs*, Clarendon Press, Oxford.
- Feuardent, R. (1948), "Réflexions relatives au silphion", *Revue Numismatique* 11: 27-32.
- García Soler, M<sup>a</sup>. J. (1997), "El pescado en la comedia griega", in López Eire, A. (ed.), *Sociedad, política y literatura. Comedia griega antigua. Actas del I Congreso Internacional*, Universidad de Salamanca, Salamanca, 279-285.
- García Soler, M<sup>a</sup>. J. (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*, Biblioteca Nueva, Madrid.
- García Soler, M<sup>a</sup>. J. (2002), "Los vinos de la comedia griega", *DOURO-Estudios & Documentos VII* (13): 49-64.
- García Soler, M<sup>a</sup>. J. (2007), "La salsa de la Guerra (Aristófanes, *Paz* 236-288), in J. Alonso Aldama-C. García Román-I. Mamolar Sánchez (eds.), *ΣΤΙΣ ΑΜΜΟΑΙΕΣ ΤΟΥ ΟΜΕΗΡΟΥ. Homenaje a la Profesora Olga Omatos*, Victoria-Gazteiz, 277-289.
- García Soler, M. J. (2009), "La gastronomía como recurso cómico en la literatura griega", in M<sup>a</sup>. J. García Soler (ed.), *El humor (y los humores) en el mundo antiguo*, Amsterdam, 133-157.
- García Soler, M<sup>a</sup>. J. (2014), "Panesy pasteles en el ritual griego", in A. Martínez Fernández-B. Ortega Villaro-H. Velasco López-H. Zamora Salamanca (eds.), *Ágalma. Ofrenda desde Filología Clásica a Manuel García Teijeiro*, Valladolid, 905-910.
- Henderson, J. (1975), *The Maculate Muse: Obscene language in Attic Comedy*, Nueva York/Londres.
- de Hoz, J. (2011), *Historia lingüística de la península ibérica en la Antigüedad*, CSIC, Madrid.
- Jasny, N. (1950), "The daily bread of the ancient Greeks and Romans", *Osiris* 9: 227-253.
- Jay-Robert, G. (1998), "Symbolique de la nourriture et du repas chez Aristophane", in P. Carmignani-J. Y. Laurichesse-J. Thomas (coords.), *Saveurs, senteurs: Le goût de la Méditerranée. Actes du colloque. Université de Perpignan (13-15 novembre 1997)*, Perpignan, 23-39.
- Moritz, L. A. (1958), *Grains Mills and Flour in Classical Antiquity*, Clarendon Press, Oxford.
- Rainaud, A. (1911), "Silphium (Sílphion)", *DS*, IV/2: 1337-1340.
- Salviat, F. (1986), "Le vin des Thasos. Amphores, vin et sources écrites", *BCH* supp. 13: 145-195.
- Salza Prina Ricotti, E. (2005), *L'arte del convito nella Grecia antica. La evoluzione del gusto da Achille ad Alessandro Magno*, "L'Erma" di Bretschneider, Roma.
- Stanford, W. B. (1963), *Aristophanes. The Frogs*, Bristol Classical Press, Londres.
- Sterier, G. (1927), "Silphion", *RE*, III A 1: cols. 103-114.
- Taillardat, J. (1962), *La image d'Aristophane. Études de langue et de style*, París.
- Thédénat, H. (1896), "Furnus", *DS* II/2: 1420-1421.
- Thiercy, P. (1997), "Le palais d'Aristophane ou les saveurs de la Polis", in P. Thiercy-M. Menu (eds.), *Aristophane: La langue, la scène, la cité. Actes du colloque de Toulouse, 17-19 mars 1994*, Bari, 131-177.

- Thiercy, P. (2003), "Cuisine et sexualité chez Aristophane", *Kentron* 19:1-2: 17-30.
- Wilkins, J. (1993), "The significance of food and eating in Greek comedy", *Liverpool Classical Monthly* 18: 66-74.
- Wilkins, J. (1996), "Eating in Athenian comedy", in J. Wilkins (ed.), *Food in European Literature*, University of Exeter Press, Exeter, 46-56.
- Wilkins, J., (2000) *The Boastful Chef. The Discourse of Food In Ancient Greek Comedy*, Oxford University Press, Oxford.



(Página deixada propositadamente em branco)

**A CULTURA AÇUCAREIRA E A ALIMENTAÇÃO:  
PATRIMÓNIO LINGUÍSTICO E CULTURAL COMUM  
DAS ILHAS ATLÂNTICAS E DO BRASIL**  
**The sugar culture and food: common linguistic and  
cultural heritage of the Atlantic Islands and Brazil**

NAIDEA NUNES NUNES  
Universidade da Madeira  
naidea@uma.pt

Cada coisa no seu tempo  
No seu tempo lembra tudo  
Bolos doces pela Festa  
*Malassadas no Entrudo*  
(quadra popular da Madeira)

**RESUMO:** A alimentação como património cultural e identitário comum ao espaço atlântico é um tema fulcral para compreendermos as relações históricas existentes entre as ilhas atlânticas e entre a Madeira e o Brasil. A realização de inquéritos linguístico-etnográficos nestes espaços permite-nos conhecer a realidade alimentar atual, nomeadamente no que diz respeito aos doces e bebidas associados à cultura açucareira. Mostra-nos a importância dos estudos interdisciplinares, sobretudo da História, da Etnografia e da Sociologia, para compreendermos melhor a circulação e transmissão das coisas e palavras da alimentação entre os dois lados do Atlântico, contribuindo para o conhecimento do património alimentar da lusofonia, como herança linguística e cultural.

**PALAVRAS-CHAVE:** Cultura Açucareira, Alimentação, Património Linguístico e Cultural.

**ABSTRACT:** Food as cultural and characteristic heritage common to the Atlantic space is a core theme for the understanding of the historical relationships between the Atlantic islands and between Madeira and Brazil. The implementation of linguistic and ethnographic enquiries in these areas allow us to learn about current food habits, concerning sweets and drinks related to the sugar culture. It shows us the importance of interdisciplinary studies, mainly in History, Ethnography and Sociology, so as to better understand the flow and transmission of the things and words on food on both sides of the Atlantic, contributing to the knowledge of the Lusophone food heritage as linguistic and cultural heritage.

**KEY-WORDS:** Sugar Culture, Food Heritage, Linguistic and Cultural Heritage.

A alimentação como património linguístico e cultural comum das ilhas atlânticas e do Brasil é um tema fulcral para compreendermos as relações históricas existentes entre os dois lados do Atlântico. A realização de inquéritos linguístico-etnográficos sobre a cultura açucareira nestes espaços permite-nos conhecer a realidade atual, nomeadamente no que diz respeito aos doces e bebidas, que revelam a transmissão e circulação de sabores e saberes entre estas áreas geográficas.

Depois do trabalho de investigação diacrónico sobre a cultura açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico (através do estudo da documentação histórica), tendo como epicentro a ilha da Madeira no desenvolvimento e difusão da terminologia e das técnicas açucareiras nas Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, iniciámos o estudo sincrónico (através da realização de inquéritos linguístico-etnográficos a agricultores e trabalhadores de engenhos), para recolher a terminologia atual da produção açucareira, nomeadamente do cultivo e colheita da cana-de-açúcar, da moenda da cana e do fabrico de mel, açúcar, rapadura, alfenim e aguardente, bem como a recolha de tradições de doces e bebidas da cultura açucareira, como património linguístico e cultural atlântico. Além das entrevistas realizadas na ilha da Madeira, deslocámo-nos às Canárias, a Cabo Verde, a S. Tomé e Príncipe e ao Brasil para aplicar o mesmo questionário, com as devidas adaptações às diferentes realidades geográficas, socioeconómicas e culturais, recolhendo e salvaguardando o vocabulário desta área de atividade artesanal e tradicional em vias de extinção.

A partir das Canárias, os termos da cultura açucareira madeirense foram levados para toda a América espanhola, onde foi implementada a produção açucareira e onde ainda hoje são conservados, como é o caso da Venezuela e da Colômbia. Referimos estes dois países em particular porque tivemos a oportunidade de coordenar um projeto internacional sobre a terminologia açucareira ibero-americana com dois investigadores de universidades destes países, comprovando a continuidade destes termos açucareiros. Na nossa deslocação ao Brasil, para recolher o património linguístico da cultura açucareira, percorremos o litoral do país (do Norte ao Sul), desde o Estado da Paraíba, Pernambuco, Baía, Minas Gerais, Santa Catarina até o Estado do Rio Grande do Sul. A produção açucareira desenvolveu-se de tal maneira no Brasil que a maior parte da população brasileira e mesmo portuguesa pensa que é natural deste país, esquecendo que foi transplantada da ilha da Madeira pelos mestres de engenho e mestres de açúcar madeirenses. Deste modo, muitos dos termos da cultura açucareira registados nos dicionários, nomeadamente de Moraes Silva, como *brasileirismos*, surgem primeiramente na documentação histórica da Madeira. O estudo desta documentação, com referências à produção açucareira madeirense, mostra-nos que os termos: *trapiche*, *açúcar mascavo*, *rapadura* e *açúcar de panela*, entre outros, já ocorrem

na Madeira em finais do século XV, inícios do século XVI, antecipando a sua primeira atestação na Língua Portuguesa.

As relações históricas e económicas entre as ilhas atlânticas (Açores, Madeira, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe) e o Brasil explicam a existência de trocas culturais e, por via disso, de um património linguístico e cultural comum. Este diálogo de línguas e culturas realizou-se através da mobilidade de pessoas, coisas e palavras (plantas, animais, técnicas, objetos e produtos), iniciada pelos portugueses enquanto pioneiros na expansão ultramarina. A propósito da alimentação, Cardoso escreve:

(...) ao querer confrontar a gastronomia dos outros arquipélagos que constituem a Macaronésia – Açores, Canárias, para além de Cabo Verde –, conclui através dos comeres e beberes, da linguagem usada, e de alguns ingredientes a existência de hábitos gastronómicos e culinários tão similares, ficando bem claro que os primeiros povoadores traziam e levavam os seus produtos através do Atlântico, trocavam e aproveitavam o que tinham, o que a Natureza lhes oferecia, ficando essas marcas bem vincadas num aspeto fundamental da vida dos povos – que é a Alimentação.<sup>1</sup>

A grande ligação entre as ilhas atlânticas surge a partir da cultura açucareira. Pois, mesmo em relação aos Açores, não podemos esquecer que houve um breve cultivo de cana-de-açúcar, levado a partir da ilha da Madeira, tal como aconteceu nas Canárias. Gaspar Frutuoso, em *Saudades da Terra*, testemunha o seu cultivo pelo menos até meados do século XVI<sup>2</sup>. Sabemos que houve intercâmbio de mestres açucareiros entre os três arquipélagos, Madeira, Açores e Canárias, sendo natural que as técnicas e as palavras fossem as mesmas. Desenvolveram-se as mesmas indústrias derivadas, a conserva de frutas e os confeitos. Merece especial destaque o *alfenim*, doce de origem árabe muito antigo, atestado na documentação histórica da Madeira, em 1469: *alfiniij* (do árabe *al-fenid*, ‘alvo, branco’), oriundo do Mediterrâneo (da Sicília e de Valência), onde os árabes foram responsáveis pelo grande desenvolvimento da indústria açucareira e da farmacopeia.

A partir da segunda metade do século XV, ocorreu um grande desenvolvimento da produção açucareira na Madeira e, consequentemente, também da elaboração de confeitos e conservas de fruta. A indústria conserveira foi muito importante na ilha da Madeira, tal como se deduz de um documento de 1469: “mulheres de boas pessoas e muitos pobres que lavraram os açucars baixos em tantas maneiras de conservas e alfenim e confeitos de que têm grandes proveitos que dão remédio a suas vidas e dão grande nome a terra nas

---

<sup>1</sup> Cardoso 1994: 13.

<sup>2</sup> Frutuoso 1977-1987, livro IV, vol. II: 100.

partes onde vão (...).<sup>3</sup> A fama da arte da confeitaria madeirense espalhou-se por toda a Europa e teve o expoente máximo na embaixada enviada por Simão Gonçalves da Câmara ao Papa Leão X, em 1579, que levou *conservas* e *alfenim*. Segundo Gaspar Frutuoso, em *Saudades da Terra*, foram “muitos mimos e brincos da ilha de conservas, e o sacro palácio todo feito de açúcar, e os cardiais todos feitos de alfenim”.<sup>4</sup> O açúcar da Madeira está também bem presente em *O livro de cozinha de um frade português do século XVI*, editado por Barros (2013), por exemplo, na confeção de filhoses e do cuscuz, com receitas muito informativas.

No que se refere ao *alfenim*, terá permanecido como figuras de açúcar branco na decoração de bolos de noiva, ou seja, continua a ser utilizado nas esculturas de açúcar para decoração de mesas festivas. Sainz-Trueva refere “bolos de família guarnecidos de *alfenim*”.<sup>5</sup> Nos Açores, o *alfenim* é um doce típico ou tradicional da ilha Terceira, utilizado em oferendas e promessas nas Festas do Divino Espírito Santo. Trata-se de uma massa feita de açúcar branco com que se fazem figuras como a pomba (símbolo do Espírito Santo). Cascudo informa que, muito antes do século XVI, o *alfenim* já era tradicional na antiga nobreza portuguesa, acompanhando a festa do Espírito Santo. Acrescenta que é também doce de romarias, inseparáveis dos arraiais. No Brasil, no Nordeste, diz ser gulodice democrática, exposta ao público em todas as festas religiosas e vendido nas ruas, e que as flores e figurinhas que enfeitavam os bolos de noiva e outros eram também feitas em ponto de alfenim.<sup>6</sup> Segundo este autor, a doçaria é o elemento mais importante da influência portuguesa na cozinha brasileira, acompanhando as festas religiosas e populares (tal como acontece em Portugal, na Madeira, nos Açores, nas Canárias, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe). O *alfenim* adquiriu grande significado cultural no Nordeste brasileiro, onde teve início a colonização portuguesa e a cultura açucareira. Sobre o *alfenim*, no Nordeste, Freyre escreve:

Os doces com feitio de homem e de animal, sempre muito encontrados nas feiras portuguesas, e dos quais Leite de Vasconcelos já escreveu que parecem “relacionar-se com antigas formas culturais” comunicaram-se ao Brasil, sobrevivendo nos mata-fomes de tabuleiro e nos alfenins. Os mata-fomes em forma de cavalo, camelo, camaleão, homem ou mané-gostoso; os alfenins, em formas também de homem, menina, galinha, galinha chocando, pombinhos, cavalo. Doces hoje raros mas que ainda se encontram no Nordeste. (...) As formas mais prosaicas de

<sup>3</sup> Melo 1972-1990 III: 358.

<sup>4</sup> Frutuoso 1977-1987, livro II, cap. 34: 103.

<sup>5</sup> Manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga.

<sup>6</sup> Sainz-Trueva 1987: 21.

<sup>7</sup> Cascudo 1954: 50.

alfenim chave, sapato de noiva, pilãozinho, cachimbo. Tudo isso está desaparecendo. Tornando-se mera curiosidade etnográfica.<sup>8</sup>

Atualmente, o *alfenim* é cada vez mais raro nas festas religiosas e populares do Nordeste brasileiro, fazendo parte da doçaria tradicional como lembrança de sabores da infância, que as pessoas comprem mantendo a tradição.

Em finais do século XV, a ilha da Madeira produzia já uma grande quantidade e variedade de confeitos e conservas que exportava para a Europa. Os frutos poderiam ser conservados numa calda de açúcar, designada por “casca molhada”, ou cristalizados, “casca seca”. Na conserva do fruto da cidreira, usavam a casca da cidra, chamada cidrão, para fazer o doce de cidra em calda ou como doce seco em fatias cristalizadas. A designação de *casquinha* era adotada para a conserva feita a partir do limão ou da cidra<sup>9</sup>. Os documentos históricos registam as várias denominações das conservas e confeitos produzidos na ilha da Madeira, atestando tratar-se de uma verdadeira indústria<sup>10</sup>.

O açúcar era um produto de luxo privilegiado na mesa da nobreza e do clero. Através dos livros de receita e despesa dos conventos da Madeira, podemos acompanhar o dia a dia da mesa e doçaria conventual de Santa Clara, das Mercês e da Encarnação. O livro de receita e despesa do Convento da Encarnação, nomeadamente de 1813-1814, regista um grande consumo de açúcar e, conseqüentemente, uma grande quantidade e variedade de doces. Entre outros, em 1814, encontramos a *alféola* (doce também de origem árabe, *alfelô*, *alfeolo* ou *felô* no Brasil e em Portugal *alféola* e *alféola*), um dos doces mais antigos e mais típicos, muito popular pela sua simplicidade de fazer e comer: “pasta de mel ou açúcar em ‘ponto grosso’, esfriam-no manipulando, puxando-o, até embranquecer. Torcem-no como uma coluninha salomónica. Vendido embrulhado em papel”<sup>11</sup>. No Convento da Encarnação da Madeira, este doce surge a par do *bolo de mel* e do *bolo doce*, assim como do caramelo, da rapadura, da talhada de amêndoa, da marmelada, das cavacas, broas, sonhos (“10 libras de açúcar nos sonhos pelo *Entrudo*”), do doce de peras e das queijadas (“requeijão para as queijadas”). Veríssimo, ao referir o Convento da Encarnação do Funchal, registou como doces do Entrudo da Quaresma “malassadas, sonhos, meladas e coscorões” e, no Dia de Maio, “rapaduras e alféola”. Segundo o mesmo autor, nos *Livros de Gastos* da Santa Casa da Misericórdia do Funchal, são referidos “bolos de mel” no Natal e “malassadas” no Entrudo<sup>12</sup>. Sainz-Trueva regista, entre os doceiros e confeitores da ilha,

<sup>8</sup> Freyre 1997: 77 e 80.

<sup>9</sup> Ribeiro 1993: 345.

<sup>10</sup> Cf. Nunes 2003: 585-622.

<sup>11</sup> Cascudo 1954: 50.

<sup>12</sup> Veríssimo 1987: 43 e 45.

o *Papa*, velhote que vendia doces e “rebuçados de mel de cana” pelas ruas da cidade do Funchal. Estes rebuçados seriam as “rapaduras” ou “meladas”<sup>13</sup>.

Na Madeira, originalmente, *rapaduras* eram os restos de açúcar caramelizados que ficavam no fundo dos tachos, onde se concentrava o sumo da cana, e que eram rapados e aproveitados como rebuçados. Este termo parece ter sido conservado na ilha até meados do século XX, conforme Sarmento. Ao falar sobre “a arte dôce”, refere a apetecida guloseima vendida na rua com o pregão: “Ra-pa-duras! - cá estão as rapaduras do Papa... Quem não tem dinheiro não compra rapaduras”, informando que o velho que as vendia assemelhava-se a Pio IX, imagem difundida em gravuras, e daí o “apelido” (alcunha) que lhe ficou e ajudava a ter fregueses. O autor define as *rapaduras* como “rebuçados feitos de mel de cana, pegajosos, envoltos em papel franjado”, acrescentando que vinham quentes e era um “despejar de cabaz, várias vezes por dia”. Menciona igualmente os doces de fruta de abóbora, boganga, pepinela, amoras dos silvados, e uvas vermelhas da serra, o mel do figo branco da rocha, a goiabada, marmelada, bananada, nesperada, etc.<sup>14</sup>. Curiosamente, Cardoso apresenta uma receita de um doce chamado *raspaduras* (variante de *rapaduras*), feito de açúcar, coco e água, cozido numa panela até o ponto de espadana<sup>15</sup>.

Sobre a palavra *rapadura*, Pérez Vidal<sup>16</sup> assinala que grande parte dos portugueses estabelecidos nas Canárias eram da Madeira, donde se levou o cultivo da cana e a indústria açucareira e conserveira, os agricultores especializados e os mestres de fazer açúcar. Por isso, é sobretudo na ilha de La Palma, a mais aportuguesada de todas, que encontramos grande quantidade de palavras portuguesas. As ilhas Canárias, sobretudo a ilha de La Palma, têm uma grande tradição de conservas de fruta, tal como a ilha da Madeira, conforme podemos observar na documentação histórica, onde encontramos termos como: “confites y conservas”, “confites e confituras”, “conserva”, “conserba de calabacete”, “conserva de pera”, “conserva de diaçitrón” e “fruta de azúcar”<sup>17</sup>. Sobre a *rapadura*, denominação com a forma portuguesa, Pérez Vidal escreve:

Esta forma *rapadura* se ha conservado hasta hoy en Canarias, sin convertirse en *raspadura* como en algunas otras áreas de habla española, porque muy pronto dejó de referirse a un producto que se obtenia raspando (...) ya sólo designó un

<sup>13</sup> Sainz-Trueba 1987: 21.

<sup>14</sup> Sarmento 1941: 6-7.

<sup>15</sup> Cardoso 1994: 56.

<sup>16</sup> Pérez Vidal 1991.

<sup>17</sup> Nunes 2001: 154-157.

producto de confitería: un género de pequeños pilones en los que al azúcar se añade café, o huevo, o chocolate... también hay rapaduras de miel y gofio.<sup>18</sup>

O autor afirma que a *rapadura de miel* é a primitiva, ou seja, a rapadura tradicional é a “negra”, a rapadura de gófia com mel de cana, feita com os ingredientes típicos: gofia, mel de cana, limão e canela, sendo o mais popular de todos os doces da confeitaria das Canárias<sup>19</sup>. Em “Conservas y dulces de Canarias”, o autor explica que a “*rapadura de gofia y de miel cocida*”, à qual se pode juntar amêndoas tostadas, é a chamada *rapadura de gofia*, “farinha de cevada, milho ou trigo, ou mistura dos três cereais tostados”<sup>20</sup>. Nas Canárias, a produção de *rapaduras* teve o seu principal centro em La Palma, ilha com maior presença de madeirenses e, talvez por isso, a mais dedicada ao fabrico de rapaduras e outros doces. A rapadura foi tão importante que se tornou o doce típico, tendo a forma de cone, porque solidifica em pequenos moldes de barro cónicos, lembrando a forma do pão de açúcar da antiga produção açucareira. Pérez Vidal explica como se teria passado das primitivas rapaduras para as rapaduras atuais:

mandaban refinar las rapaduras, esto es, hacer con ellas panes; pero estos panes, por mucho que se les refinase, debían de tener ya una cristalización muy baja; un aspecto, más que de azúcar, de miel solidificada. Y a este producto, siguiendo un proceso semántico muy corriente, se le llamó también rapadura. Así se debió de llegar a la canaria rapadura de miel, la más primitiva y popular de todas. (...) el paso de esta rapadura de miel a la rapadura de gofia resulta bastante fácil de explicar. La rapadura no era, como ahora, una golosina exclusivamente infantil. Servía, además, por su bajo precio, de azúcar y alimento a la gente pobre. (...) Este empleo alimenticio de la rapadura pudo originar la rapadura de miel y de gofia. La miel con el gofia alimentaba más; y el gofia con la miel se pasaba mejor.<sup>21</sup>

Hoje, já existem diferentes variedades de rapaduras da ilha de La Palma, à base de leite, com vários sabores, como chocolate, café, baunilha, menta, amêndoa e coco, nomeadamente rapaduras feitas de açúcar, amêndoas, ovos, limão ou leite, ovo e açúcar, com vários sabores ou ingredientes. Pérez Vidal refere ainda a existência da *rapadura* no Brasil e em toda a América latina (como *raspadura*), por exemplo na Venezuela, onde é feita em pequenos *trápiches*, como produto popular e caseiro<sup>22</sup>. No Nordeste brasileiro, a rapadura tornou-se o alimento mais rico da pobre dieta do sertão, sendo consumido

---

<sup>18</sup> Pérez Vidal 1991: 231.

<sup>19</sup> Pérez Vidal 1983.

<sup>20</sup> Pérez Vidal 1947: 240.

<sup>21</sup> Pérez Vidal 1981: 182-183.

<sup>22</sup> Pérez Vidal 1991.



como substituto de carne ou peixe e, misturada com farinha, como fonte de energia para o trabalho. Rabelo<sup>23</sup> indica que, no Nordeste, a *rapadura* deixou de ser um subproduto e passou a ser um produto com as mesmas propriedades do açúcar mascavo ou mascavado. Freyre acrescenta:

Com rapadura é que se fazem no Nordeste sertanejo doces de banana, de goiaba, de araçá, de caju, de abacaxi, de laranja, de guabiraba, de buriti, de leite e ovos; e junto com mel de rapadura, isto é, rapadura derretida ao fogo, se saboreia, como no próprio Nordeste açucareiro, inhame ou macaxeira, ou apenas farinha. (...) O mel de engenho ou melado, que é o açúcar na sua primeira forma, é misturado à farinha e acompanha a macaxeira ou mandioca, cará ou inhame, pão ou queijo.<sup>24</sup>

O autor afirma ainda: “Sem açúcar – seja do mais refinado ao mascavo, ao bruto ou de rapadura – não se compreende o homem do Nordeste.”. Tal como na Madeira, o açúcar foi tão importante na formação da índole do povo brasileiro que o padre António Vieira disse ser o Brasil açúcar, como refere Freyre. O português do Brasil também ficou conhecido pela expressão de Eça de Queirós “português com açúcar”<sup>25</sup>, sublinhando a especificidade do falar e, ao mesmo tempo, aludindo ao seu glorioso passado de produtor açucareiro.

Antonil descreve o fabrico da rapadura como resultado de uma série de operações: do mel apurado nas tachas saem diferentes tâmporas, ou seja, três tipos de açúcar, dos quais o último, mais batido do que os primeiros, se transforma em rapadura. O autor explicita “O melado que se dá em pratos e vasilhas para comer, he o da primeira e segunda tempera. Do da terceira bem batido na repartideira se fazem as rapaduras, tam desejadas dos meninos: e vem a ser melado coalhado sobre hum quarto de papel com todas as quatro partes levantadas, como se fossem paredes, dentro das quaes endurece esfriando-se”<sup>26</sup>. No processo de cozedura do sumo da cana para fazer rapadura, o líquido grosso após as primeiras fervuras constitui o mel de cana que endurece um pouco e fica no ponto de *puxa*, bolinha acaramelada que é guloseima comida na hora. Depois, da massa que está na resfriadeira, é feito o requintado *alfenim*, doce branco resultante do manusear da pasta, que o mestre amassa como se sovasse um pão, adicionando água até alcançar a consistência de esculpir em várias figuras, e o doce vai clareando. O último derivado, antes da rapadura, é a chamada (*rapadura*) *batida*: à massa pastosa juntam-se especiarias (canela, cravo ou gengibre), sendo depois enrolada

---

<sup>23</sup> Rabelo 1969.

<sup>24</sup> Freyre 1997: 28-29.

<sup>25</sup> Jornal As farpas, fevereiro de 1872.

<sup>26</sup> Antonil 1711: 74.

na palha da própria cana. Por fim, com o choque térmico da resfriadeira, a *rapadura pura* cristaliza, sendo deitada em formas de madeira, ficando com a forma de barra açucarada tipicamente brasileira.

Para Bluteau<sup>27</sup>, *raspadura* é o que se tira rapando, sendo sinônimo de *raspa*, o que se tira com raspador. Morais Silva<sup>28</sup> define a palavra *rapadura* ou *raspas*, no Brasil, já como “massa dura de açúcar ainda não purgado ou de mascavado coagulado, na qual se lançam amendoins”, corrigindo a forma *raspadura* e afirmando que o termo correto é *rapadura*, por ser uma palavra derivada de *rapar* e não de *raspar*. Domingos Vieira<sup>29</sup> afirma que o termo *rapadura* é um brasileirismo, apresentando a mesma definição de Morais Silva. Figueiredo<sup>30</sup> informa que *rapadura*, no Brasil, designa o açúcar mascavado, coagulado em forma de pequenos tijolos quadrados. Caldas Aulete<sup>31</sup> também classifica o termo *rapadura* como brasileirismo, com a variante *raspadura* ou *raspas*, definindo-o como “torrão de açúcar mascavado, resultante das rapaduras das caldeiras e pequenos tijolos ou ladrilhos de açúcar mascavado”. Rabelo<sup>32</sup> diz-nos que o termo *rapadura*, no Nordeste do Brasil, é a forma mais frequente, mas que um pequeno número de pessoas idosas usa a forma *raspadura*, com *s* intercalar, do verbo *raspar* (por influência do espanhol).

No Brasil, nomeadamente no Nordeste, o termo *rapadura* adquire uma nova aceção, denominando o melado concentrado, colocado em forminhas, geralmente quadradas e de madeira, formando tijolos de açúcar não purgado com as mesmas propriedades do açúcar mascavado, podendo ser *rapadura pura* ou rapadura misturada com frutas: mamão, abacaxi, tangerina, goiaba, coco e manga, e ainda *rapadura batida* com gengibre, canela, cravo e noz-moscada, quando se junta amendoim é *pé de moleque*.

Faz rapadura com mistura de amendoim, com coco, com goiaba, isso aí bota o que quiser; Rapadura tem que apertar mais. Ela tem que deixar ele ficar bem grosso. Aí, a gente bota... faço o ponto na água. Quando ele começa a ficar bem grosso, a gente bota uma colher dentro de uma vasilha com água, ele fica durinho. Quando ele fica durinho, tá pronto; É rapadura de amendoim que é o pé de moleque também. Só que é um pouquinho diferente. O pé de moleque leva um pouco mais de amendoim e a rapadura um pouco menos. A rapadura de coco, o processo dela é igual, só que daí põe o coco. Eles diz que o que tou fazendo é pé de moleque, porque a minha rapadura tem bastante amendoim.

---

<sup>27</sup> Bluteau 1712-1721.

<sup>28</sup> Morais Silva 1813.

<sup>29</sup> Domingos Vieira 1871-1874.

<sup>30</sup> Figueiredo 1899.

<sup>31</sup> Caldas Aulete 1881.

<sup>32</sup> Rabelo 1969.

Esta descrição é de um informante de Santo António da Patrulha, Rio Grande do Sul, Brasil. A recolha da terminologia açucareira atual do Brasil mostra-nos a conservação de alguns termos da antiga cultura açucareira madeirense nas áreas geográficas mais pobres e isoladas, sobretudo onde a rapadura é uma produção artesanal e familiar. Uma das áreas mais conservadoras é o Nordeste brasileiro, por ser a região de mais antiga produção açucareira. Em Pernambuco, um inquirido deu-nos a seguinte informação:

chamava rapa, o que rapavam pa comer. Metia a faca nas paredes do batedor. Aí, nas paredes criava o mel, passava a faca assim. Aí, caía aqueles pedaço assim, fino, enxugava e ficava duro como a rapadura. Chamavam rapa e tiravam do batedor. Tirava muito pedaço pa comer e levava pa casa pa fazer café. Eu pegava o mel de rapa pa levar pa casa.

Esta descrição ainda parece aproximar-se muito da de Antonil. Curiosamente, quanto à *rapadura*, o Nordeste (Paraíba, Pernambuco e Baía) e o Rio Grande do Sul (RGS) são as áreas geográficas por nós inquiridas com maior produção e tradição *rapadureira*. No caso do RGS, as ligações comerciais de importação de açúcar do Nordeste brasileiro e o gosto pelo doce fizeram com que se desenvolvesse o fabrico de produtos açucareiros, sobretudo da *rapadura*.

Sousa afirma que a doçaria madeirense está diacronicamente conectada com o cultivo regional da cana sacarina, iniciado na segunda metade do século XV. Salienta os doces e conservas, as frutas cristalizadas e em calda, resultantes da indústria conserveira madeirense e da manufatura caseira e conventual, sobretudo o *bolo de mel de cana*, explicando que, à parte do bolo rico, generaliza-se a confeção de um género de bolo de mel menos elaborado, popularmente conhecido por “bolo de um dia”. Acrescenta que o mel de cana é fortemente utilizado à mesa dos madeirenses pelo Natal (*Festa*) e Carnaval: “As razões desta sazonalidade devem-se, essencialmente, ao fabrico do bolo de mel, broas de mel e malassadas.”<sup>33</sup>. A diversificação das receitas do bolo de mel, mais rico e pobre, deve-se às possibilidades económicas de cada família. Sainz-Trueva também confirma a existência de um “bolo de mel rico” (com cidra, passas, amêndoas e nozes) e um “bolo de mel pobre”<sup>34</sup>. Sousa aponta que o *bolo de mel* de cana era feito na época festiva do Natal pelo clero e famílias mais ricas, enquanto a forma popular de usar o mel de cana em doçaria era nas pequenas broas, feitas com o referido mel. As *broas de mel* exigiam apenas a erva-doce como especiaria e não as caras especiarias da Índia. O historiador escreve: “É no contexto social da nobreza e dos conventos a ela associados,

---

<sup>33</sup> Sousa 2012: 99-100.

<sup>34</sup> Sainz-Trueva 1987: 17.

particularmente o de Santa Clara do Funchal, que o bolo de mel de cana-de-açúcar atinge a sua forma canónica ou típica.”<sup>35</sup>. O autor acrescenta que a Madeira constava na rota dos navios para a Índia e, por isso, especiarias como o cravinho ou cravo-da-Índia, o cravo-Maranhão, a noz-moscada e a canela abundavam na ilha. A técnica de fabrico para longa conservação do *bolo de mel da Madeira* também recorda o abastecimento das naus da carreira da Índia. Deste modo, o *bolo de mel de cana* foi dos primeiros doces em que estas especiarias amargas foram introduzidas, bem como a pimenta moída, a canela, o gengibre, juntamente com os produtos europeus: erva-doce, passas, cidra, amêndoas, nozes, aguardente de cana, vinho Madeira, cerveja preta, laranjas, limão, manteiga, farinha de trigo e banha de porco.

Em *Gastronomia Tradicional da Madeira e do Porto Santo*, além do bolo de mel rico (com amêndoas peladas, nozes, passas, canela moída, cravo-maranhão, erva-doce moída, noz-moscada moída, cidra, etc.), assim designado pela quantidade e qualidade dos preparos, que era feito a 8 de dezembro (dia de Nossa Senhora da Conceição), encontramos o chamado *Bolo da Festa*, assim chamado porque o Natal na Madeira é a *Festa* e o mês de dezembro é conhecido pelo mês da *Festa*. Este *Bolo da Festa* é uma receita tradicional da Madalena do Mar (na ilha da Madeira), feito somente com açúcar, farinha, manteiga, leite, limão, ovos e soda, podendo juntar-se cacau (usado apenas no Natal, sendo ainda hoje tradicional beber cacau com leite no dia 25 de dezembro ao pequeno-almoço com a carne de vinho e alhos). Outra curiosidade era este bolo ser cozido no forno a lenha, o que mostra que se tratava de um bolo pobre, das pessoas mais humildes do campo, que não tinham acesso ao mel de cana, às especiarias e às frutas secas e cristalizadas.

Em *Mel de cana sacarina*, algumas das formas recomendadas de usar este produto são as “mal-assadas”, os sonhos, as rabanadas, no pão como substituto da manteiga, com os frutos e misturado com papas. O livro mostra como o mel é imprescindível na doçaria madeirense, celebrizada através do bolo de mel da Madeira. Além do *Bolo de Mel*, dá-nos a receita do *Bolo Barrete Preto* (com mel de cana, café, leite, farinha, ovos, soda, noz-moscada, passas, nozes e cidra), das *b(o)roas de mel* e dos *merengues com mel*. O mel de cana e as especiarias também entram na confeção de muitos outros bolos feitos na Madeira: *bolo (de) família* (com ingredientes típicos do arquipélago, como o mel de cana, o vinho da Madeira, as frutas cristalizadas, as nozes, mas também noz-moscada e canela), *bolo preto* (a massa é enriquecida com mel de cana, frutos secos, ou cristalizados, canela, noz-moscada, vinho da Madeira e cerveja preta), *bolo de cerveja* (certamente por influência inglesa, o vinho da Madeira junta-se à cerveja e dá origem a um bolo igualmente escuro, enriquecido com

---

<sup>35</sup> Sousa 2008: 33.

mel de cana, passas e nozes), *bolo podre da Madeira* (este também é muito parecido com o bolo de mel típico da Madeira, sendo feito com mel de cana, canela, passas, cidrão e/ou frutas cristalizadas e nozes). Esta variedade de bolos de mel de cana com frutas cristalizadas e especiarias revela bem o gosto e a importância dada pelos madeirenses à indústria açucareira e conserveira da região. Como podemos ver, trata-se de bolos muito semelhantes, com muitos ingredientes em comum: mel de cana, vinho Madeira, frutos secos e cristalizados, noz-moscada e canela.

Rebelo, ao escrever sobre o *Bolo Família*, diz que a designação “remete para a época festiva passada em família, o Natal”, sendo muito semelhante ao *Bolo de Mel*, tipicamente madeirense, inclusive pelos seus ingredientes, tendo contudo um tamanho maior que dá para toda a família e visitantes. A autora defende que a sua denominação derivará desse facto. Informa que o *Bolo Família* também existe no Brasil, o que se deverá aos emigrantes madeirenses que terão levado a receita, explicação muito plausível avançada pelos inquiridos, segundo Rebelo<sup>36</sup>. Deste modo, a autora não concorda com a explicação fornecida em *Gastronomia Tradicional da Madeira e do Porto Santo*, para a denominação deste bolo, que também é chamado *Bolo Escuro Delicioso*, indicando que, a seguir ao bolo de mel, o *bolo família* é dos mais apreciados em todo o Arquipélago da Madeira, devendo o seu nome, provavelmente, ao facto de a receita passar de mãe para filha e assim de geração em geração ou ao corte miudinho dos frutos secos, feito por toda a família<sup>37</sup>.

Na Ribeira Brava e na Ponta do Sol, os bolos doces tradicionais e populares da Madeira são feitos pelo Natal e nos casamentos, como retribuição pelos presentes oferecidos aos noivos. Trata-se de massa de pão temperada com “*água moura*” (com sal), açúcar, manteiga, banha de porco, leite, canela, noz-moscada, erva-doce, nozes, passas, soda, pimenta da terra moída, mel de cana e vinho Madeira, que, depois de sair do forno, se unta com manteiga<sup>38</sup>. Estes são denominados pão *bolo de noiva*, também chamados *bolo da serra*, por serem utilizados nas zonas rurais para os casamentos, e *bolo de pimenta* ou *pimentinha*, por levarem pimenta. A revista *Folclore* regista ainda o *Pão Doce*, que também se faz no Natal, com farinha, leite, açúcar, fermento, sal, soda, canela, passas, pimenta moída, erva-doce, batata-doce e folhas de couve, indicando que, após a amassadura, leveda e o pão depois é cozido com duas folhas de couve, para ficar mais “amoroso”, no forno juntamente com o pão.

Figueira<sup>39</sup>, além do *Bolo Preto Rico*, regista também o *Bolo Funchal* (com manteiga, açúcar, mel de cana, café, leite, farinha, ovos, nozes, passas, cidra e

36 Rebelo 2014: 643-644.

37 *Gastronomia* 2013: 84.

38 *Folclore* 1998: 26.

39 Figueira 1993.

soda), o *Bolo Húmido*, o *Bolo Preto de Ameixas* e o *Bolo Preto Delicioso*. No livro *Cozinha madeirense*, encontramos ainda *Babas de mel de cana*, *Bolo de Cerveja Preta* com mel de cana, *Bolo Preto de Figos*, *Bolo Preto do Silva*, *Bolo Rico*, *Broas da Madeira* com aguardente e vinho Madeira, entre outros.<sup>40</sup> Cardoso regista *Beteretes com mel de cana* (séc. XIX), *broas de mel de cana com noz ou passas*, *bolo Madeira quente* (com mel de cana e frutas cristalizadas), *bolo de pão torrado com mel de cana*, *bolo de nozes com mel de cana*, *bolo de laranja com mel de cana*, *bolo de figos com mel de cana*, *bolo branco e preto com mel de cana* e *bolo saboia* com um cálice de aguardente de cana<sup>41</sup>. É importante notar também o hábito das *Rabanadas*, que Freyre diz serem chamadas *Fatias-de-Parida* na Baía, comidas pelo Natal<sup>42</sup>. Na Madeira chamam-se *Douradas*, no entanto Cardoso regista uma receita de *Fatias de Parida* como doce conventual, sendo que estas se distinguem das *Douradas* pelo facto de as fatias de pão serem enopadas no vinho aquecido em vez do leite<sup>43</sup>.

Outro doce que não podemos deixar de referir é a *malassada*. Aquando da nossa recolha linguística e etnográfica na ilha de La Palma, como doces típicos ou tradicionais do Carnaval, encontrámos a *sopa de miel*: “En Carnaval se hace la sopa de miel, hecha de miel de caña, almendra, pan, limón y canela.” (Los Sauces), “Otra cosa que es muy de aquí, de la miel, en el Carnaval, es la sopa de miel: pan con miel, con limón y con almendras.” (Los Llanos de Aridane) e a *malasán* ou *malasada*: “Aquí tenemos la malasán o malasada, es una torta de gofio o harina con miel de caña. Se come en días especiales como en Carnaval.” (Los Llanos de Aridane)<sup>44</sup>, sendo um doce palmeiro que curiosamente parece não ter sido registado por Pérez Vidal, nos seus vastos estudos sobre a tradição açucareira canária. Na Madeira, Cardoso também regista uma receita de *soupa doirada*, que classifica como conventual e popular pela sua forma gráfica. Este doce é feito de açúcar, miolo de pão, gemas de ovos, colheres de manteiga, canela e amêndoas peladas e picadas, cozidos numa calda, deitados numa travessa e polvilhados com canela. Informa que se come frio, cortado aos quadrados<sup>45</sup>. No Brasil, em Freyre, também encontramos referência à chamada *sopa dourada* que se fazia no Carnaval, no Nordeste, juntamente com os sonhos<sup>46</sup>. Logo, a *sopa de miel* também será um portuguêsismo, pois a maior parte dos portuguêsismos documentados

---

40 Figueira 1997.

41 Cardoso 1994: 51, 69, 70 e 72.

42 Freyre 1997: 205.

43 Cardoso 1994: 48.

44 Cf. Nunes 2010.

45 Cardoso 1994: 88.

46 Freyre 1997: 205.

nas Canárias, principalmente na ilha de La Palma, são termos da ilha da Madeira, como *malasada*.

Segundo o *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, a primeira atestação da palavra *malassada* (formada de *mal* e *assada*) data de 1609. No Brasil, a palavra existe, mas é sinónimo de “fritada”, massa de ovos batidos cozida na frigideira, conforme o *Novo Aurélio século XXI*. Registámos a primeira atestação do termo *malasadas* na documentação histórica da Madeira, mais especificamente nos livros de receita e despesa do Convento da Encarnação (1688, 1705, 1756 e 1762), em 1762: “Para coscorões: sonhos e *malasadas* um alqueire”<sup>47</sup>, sendo um doce que ainda hoje encontramos na ilha da Madeira, “come-se as malassadas com mel de cana no Entrudo” (Machico). Em *Gastronomia Tradicional da Madeira e do Porto Santo*, sobre o nome *malassadas*, diz-se que “O termo indica quer o facto de a massa no interior não cozer totalmente (mal assadas), quer o facto de a cor exterior, depois de fritas, se dever manter clara.”<sup>48</sup>. No livro *Receitas com mel-de-cana*, além das malassadas com mel de cana, bolo de mel da Madeira com nozes e mel de cana e broas da Madeira com mel de cana, encontramos queques de cenoura com mel de cana, capelas do Porto Santo com mel de cana, bolinhos de laranja com mel-de-cana, entre outros doces<sup>49</sup>. Na Madeira, as malassadas são comidas com mel de cana, característica da cultura madeirense, como resultado da produção açucareira regional, tal como o inhame e outros alimentos.

Freyre diz-nos que, no Nordeste brasileiro, nos dias de Carnaval, comiam-se as velhas filhoses portuguesas com mel de engenho<sup>50</sup>. É curioso que, tanto na Madeira como nos Açores e no Brasil, as *malassadas* ou filhoses sejam comidas no Carnaval e não nas festas do Natal e final de ano, e com mel de cana, no caso da Madeira e do Brasil, locais onde existe produção de mel de cana ou mel de engenho (Brasil). As *malassadas* (*mal-assadas*), o mesmo que *filhós* ou *filhoses* no continente português, também existem com esta denominação no Havai, tendo sido levadas pelos portugueses que emigraram da Madeira e dos Açores (ilha de S. Miguel), a partir de 1878, para trabalharem nas plantações de cana-de-açúcar. As famílias açorianas e madeirenses comiam *malassadas*, especialmente na terça-feira de Carnaval ou terça-feira gorda (antes da quarta-feira de Cinzas) e, devido à sua grande difusão, esta tradição portuguesa deu origem ao Dia da Malassada (Malasada Day) no Havai.

<sup>47</sup> Sousa 1948: 51.

<sup>48</sup> *Gastronomia* 2013: 88.

<sup>49</sup> Freitas 2008.

<sup>50</sup> Freyre 1997: 73.



Voltando às Canárias, assim como a *rapadura* é o mais importante dos doces canários herdados dos madeirenses, o *gófio* foi o mais conhecido alimento de herança guanche na Madeira. O *gófio* dos guanches foi a base da alimentação popular das Canárias. Este era feito de cevada e foi mais tarde, com a introdução dos outros cereais, que se generalizou o *gófio* de trigo e de milho. O *gófio* é feito de cereais tostados e moídos, sendo a farinha típica das Canárias, que tem um gosto especial e alto valor nutritivo, usado nas papas com leite para as crianças e como fortificante. Frutuoso narra que na ilha de La Palma todos se dedicavam à criação de cabras e ovelhas, e comiam *gófio* de trigo e cevada, amassado com azeite, mel e leite. Explica que tostavam o trigo e a cevada em tostadores de barro e tinham moinhos de mão pequenos em que moíam os cereais. Refere ainda que a farinha de cevada do dito *gófio*, amassada com mel e óleo, nutria, purificava e engordava, pela sua excessiva energia<sup>51</sup>. Atualmente, nas Canárias, faz-se *gófio* de todos os cereais, sobretudo de milho (por exemplo, no prato típico *rancho*). O *gófio* ou *gofe* foi integrado na gastronomia e na cultura das Canárias e teria chegado ao Arquipélago da Madeira através do contacto com os escravos guanches. Veríssimo afirma que, no século XVIII, o consumo de *gófio* ocorria no Porto Santo e fazia parte da ementa do Convento da Encarnação. Com base na documentação histórica da Madeira, informa que o Convento da Encarnação do Funchal possuía vastas propriedades no Porto Santo, e daquela ilha as freiras recebiam, entre outros, cevada e *gofe*. Explica que com a cevada se fazia o *gófio* (farinha torrada) e que, nos livros do convento, ficaram anotados entre as despesas diversos “taleigos de gofe que veio do Porto Santo”. O autor acrescenta que a larga exploração do *gófio* determinou em 18 de agosto de 1780, uma postura municipal a proibir o seu fabrico no Porto Santo: “(...) huma especie de farinha a que chamam gofe para hum alqueire da qual sam precizos coatro de sevada que para este fim se apanha verde consetindo perjuizo (...)”. Veríssimo indica ainda que com o *gófio* e leite de cabra ou de vaca se faziam papas, mencionando que esta especialidade alimentar parece ter sido introduzida na Madeira por escravos vindos das Canárias<sup>52</sup>.

Morera refere, entre outros nomes comuns de procedência guanche, o *gófio* com as variantes *gofe* e *gofa*. O autor define *gófio* como “Refeição preparada com cevada torrada ou trigo (Silva 1950, s. v. *gofe*).”<sup>53</sup>. Informa que foi um alimento muito comum entre os habitantes de algumas povoações do Arquipélago da Madeira: “Ainda se fabrica *gófio* no Porto Santo, mas

<sup>51</sup> Frutuoso 1977-1987, livro I, cap. 14: 96.

<sup>52</sup> Veríssimo 1987: 41.

<sup>53</sup> Morera 1992: 11.



em diminuta quantidade, somente para uso particular na alimentação de crianças, débeis e doentes.”. Branco diz ter comido *gófio* em menino, tanto no Porto Santo como em Santa Cruz, na ilha da Madeira: “Era farinha cevada moída, cozida em leite, no Porto Santo de cabra, em Santa Cruz de vaca. Lá em casa, a criançada pulava por tal manjar; o sabor lembrava ao da farinha Nestlé, usada em papas para criancinha.” e acrescenta: “Na Madeira, nunca encontrei tal papa fora de nossa casa, mas a Madeira não é ilha diminuta e afinal, conheço tão pouco dela e de seus habitantes; pode muito bem ser que nas costas de baixo ou no norte o *gófio* fosse usado antigamente.”<sup>54</sup>. Esta observação confirma a necessidade de fazermos recolhas orais de relatos de memórias sobre este património alimentar que se perdeu, assim como de outras receitas tradicionais que ainda não se encontram registadas. Em *Memórias com história*, encontramos um registo de “Papas de farinha torrada”, em que se “torra a farinha numa panela, depois junta-se o leite e vai ao lume a ferver até ficar consistente. Se quiser, junta-se um pouco de açúcar.”<sup>55</sup>. Esta descrição parece aproximar-se do *gófio*. Também na *Cozinha tradicional da ilha Terceira e de S. Miguel* encontramos “papas de farinha torrada”, que são feitas com farinhas de milho ou trigo torradas ou com a mistura das duas, também para crianças<sup>56</sup>.

Cardoso refere a abundância cerealífera de outrora em trigo, centeio, milho e cevada, assinalando que muitos são os pratos já desaparecidos, como as sopas da “panela” de saramago, *gofê*, frangolho, etc. Informa que “a cevada torrada era aproveitada para a sopa de *gofê* (Monte e Camacha).”. A autora dá-nos a receita da *sopa de gofê* do Monte (água, cenoura picada, nabo, cebola, feijão ou feijoca, batata doce picada, folhas de couve picada, pedaços de abóbora amarela ou moganga, carne de porco e carne de vaca salgada, cevada torrada moída e peneirada). Indica que a sopa fica enxuta e dura como o “milho”, tem cor escura, paladar áspero e cheiro a cevada. Come-se frito ou às talhadas. Informa também que “Nos primórdios do povoamento era preparado tão sólido e em forma de bola, sendo utilizado por pastores e camponeses na sua alimentação.”<sup>57</sup>. Refere ainda que esta receita foi muito popular na freguesia do Monte, no século XIX. Mata descreve “O *gófio* da Ti Joaquina”, que era feito no Caniço de cima (ilha da Madeira):

A minha bisavó chamava-se Joaquina e sabia fazer *gófio*. Nunca provei essa estranha comida, mas sinto que a saboreei muitas vezes, à boleia das memórias da infância da minha mãe. A minha bisavó Joaquina fazia *gófio* com centeio,

<sup>54</sup> Branco 1995: 223.

<sup>55</sup> *Memórias* 2012: 24.

<sup>56</sup> Gomes 1982 e 1987: 38 e 40.

<sup>57</sup> Cardoso 1994: 14, 16 e 31.

que semeava, mondava, ceifava, malhava. Antes de levar ao moinho os grãos de centeio, torrava-os numa panela. A farinha de centeio era deitada dentro de um alguidar, enquanto a minha bisavó fazia à parte, na panela de ferro colocada sobre o lar, um guisado com muita cebola, tomate, feijão e outros legumes (...) Quando o guisado ficava pronto, deitava o conteúdo da panela dentro do alguidar e amassava-o juntamente com o centeio, até ficar com a consistência ideal. Então, fazia bolas redondas com a mistura do alguidar.” Gófiu um prato que julgo não ser confeccionado há muito tempo na Madeira, pelo menos nunca o vi em lugar nenhum nem ouvi falar dele, a não ser nestas memórias maternas.<sup>58</sup>

Em Cabo Verde, também houve uma produção açucareira importante que permitiu o desenvolvimento da indústria conserveira. Como atesta Frutuoso: “A ilha de Santiago dá muito açúcar e fazem-se nela muito boas conservas, ainda que nada disto chega ao da ilha da Madeira.”<sup>59</sup>. Ainda hoje existe grande tradição doceira, sobretudo na ilha de Santo Antão, sendo obrigatório referir o *doce de papaia* (verde e madura) feito com mel de cana em vez de açúcar, assim como os doces de goiaba, de manga e de tâmaras, comuns ao Nordeste brasileiro. Na Madeira, Cardoso regista o fabrico tradicional de *doce de papaia verde* com açúcar e um pau de canela<sup>60</sup>. Na publicação regional *Cozinha Madeirense*, também encontramos o *doce de papaia* com açúcar, laranja e limão e *doce de papaia verde* somente com papaia e açúcar, bem como o *doce de banana verde*<sup>61</sup>. Em Cabo Verde, o mel de cana, além de ser usado nos doces, sobretudo de papaia (em Santo Antão), é usado em bolos e bolinhos ou broas, que são doces tradicionais: bolo de mel de cana, bolinhos ou broas de mel de cana, cocada e/ou (*a*)çucrinha (*de mel*), bolo de cuscuz com mel de cana, bolinhos de mandioca com mel de cana. O bolo de mel de cana de Cabo Verde não é tão rico como o da Madeira, sendo feito apenas com farinha, mel de cana, manteiga, erva-doce, canela e raspa de limão. Na ilha de Santo Antão, é muito popular o (*a*)çucrinha (*de mel*), termo que denomina um doce feito de açúcar, de mel de cana ou de escumas de mel (com amêndoas ou amendoim), sendo muito semelhante à *rapadura* da ilha de La Palma e às rapaduras brasileiras. O termo (*a*)çucrinha é sinónimo de *raspadura*, como explica um informante da ilha de Santiago: “tem a rapadura do tacho, é a raspa, é çucrinha”. Ou seja, o mesmo conceito é denominado “rapadura do tacho ou de cobre”, “raspa”, mas também “caramelo de mel”, “açúcar di cobre”, “cocorota di mel” e “cocorota di açúcar”. A (*a*)çucrinha pode ser feita com vários frutos, como por exemplo: çucrinha de banana e çucrinha de coco. Cardoso, ao escrever

<sup>58</sup> Blogue O\_Rabo\_do\_Gato.

<sup>59</sup> Frutuoso 1977-1987, livro I, cap. 21: 117.

<sup>60</sup> Cardoso 1994: 41.

<sup>61</sup> Figueira 1997: 96-97.

sobre “O açúcar nas ilhas”, para Cabo Verde, entre outros doces, refere os rebuçados feitos de mel, chamados *rebuçada*, *sucrinha de cacau* e *sucrinha de leite*<sup>62</sup>. Na ilha de Santo Antão, existe ainda o *refilão* ou *puxador* que parece ser uma espécie de *alfenim*, como podemos ver pela descrição fornecida por um informante sobre o modo como este é feito:

O senhor dá aquele espuma pa fazê um *refilão*, um *puxador*. Ponte de rebuçado põe-se na caldeira, vai-se dando lume e limpando até *açucarar*, põe-se no ponto de rebuçado, nuns pratinhos que a gente já tem preparado com um pouco de manteiga ou de azeite. Chama *refilão* porque é duro e pega, é *puxador*, nós dizemos normalmente vou fazer um *puxador* ou vou fazer um *refilão*.

Ao percorrermos a ilha de S. Tomé à procura de informantes conhecedores e fazedores de produtos açucareiros, constatámos que os que conheciam e se dedicavam a esta atividade eram cabo-verdianos e os seus descendentes, ou exceccionalmente algum santomense que tenha aprendido com os cabo-verdianos, por isso as técnicas e a terminologia utilizadas são as mesmas. Os cabo-verdianos de S. Tomé foram levados para trabalharem nas roças de cacau e são muito pobres, tal como a grande parte da população são-tomense. Em S. Tomé, fazem um pouco de mel de cana, na panela, em casa, sobretudo para o doce de papaia com mel, tradicional de Cabo Verde. Os cabo-verdianos mantêm a tradição e vivência da memória da sua terra através do *doce de papaia* ou *doce de mamão*, com mel ou açúcar, que também chamam *marmelada*; do *bolo de mandioca* – “Faz bolo de mandioca com mel. Bate mel com fermento, com farinha de mandioca, cozinha bolo, fica bom bolo!” –; do *doce de mandioca* com mel, chamado *mandioca de mel* – “fervemos mandioca no mel, dentro do mel, é mandioca de mel” –; do *açucrinha* – doce de coco, doce de banana madura (feito na panela com açúcar) –; do pão com mel de cana; do bolo com cobertura de mel de cana; do cuscuz com mel; da batata com mel; do inhame com mel e da *camoca* (*com mel*), típica de Cabo Verde, que é farinha de milho, torrado e pilado no pilão, misturada com mel de cana ou com *açúcra* (*da terra*). Sobre a *camoca* em Cabo Verde, Filho escreve: “A camoca é preparada com milho torrado e depois reduzido a farinha, que se come com café ou leite adoçados com açúcar ou mel, disso resulta um excelente fortificante (...)”<sup>63</sup>. Posto isto, a *camoca* enquanto fortificante, feita de farinha de milho torrado, comida com mel de cana e com leite, lembra o *gófio* das Canárias. Quando falta o mel de cana, usam o açúcar queimado na panela (“mascavar açúcra branca pa torna castanha escura”) para fazer a *camoca*, os doces de fruta, o bolo de mel e a *ponche de mel*. Na lha de Santiago, fazem o *cuscuz de milho*,

---

<sup>62</sup> Cardoso 1994: 156.

<sup>63</sup> Filho 1997: 202.

doce tradicional na véspera do Dia de Cinzas, celebração importante, como nos relata um informante:

Nas vésperas de Cinzas, no mês de fevereiro, uma grande festa, fazem *cuscuz com mel*. Primeiro é tirar a camada superior do milho, que é *farelo*. Depois deitar água quente, de tarde até de manhã. Milho já está mais mole. Pilamos no pilão, depois é com balaio, deitamos a farinha fina. Depois num recipiente, colocamos um *bindi di cuscus* (um recipiente de barro que é furado). Quase se deita a farinha, a água que ferve debaixo começa a infiltrar só o vapor. Só depois de cozido é servido com mel na prato. Chamamos *cuscuz com mel*. Também pode comer o cuscuz com açúcar e canela, é muito saboroso.

Em Cabo Verde, o *cuscuz* é feito de milho porque naquela latitude o trigo não é produtivo, enquanto na Madeira é a partir da farinha de trigo que se faz o pão, os doces e o cuscuz. Braga, ao estudar os confeitores, cujo ofício é “fazer e vender doces”, refere também os “alfeoleiros, biscoiteiros, pasteiros, a par de muitas mulheres igualmente dedicadas à doçaria específica como a aletria, o arroz doce, o cuscuz (que podia ser doce ou salgado) e as conservas de fruta.”<sup>64</sup> Na Madeira, atualmente, o *cuscuz* é conhecido apenas como prato salgado e não encontramos referência ao cuscuz como doce. Veríssimo refere que, no Convento da Encarnação do Funchal, “No Dia de Jesus ou nos Reis nunca faltava o picado de carneiro com cuscuz.”. O trigo era empregue em pão, bolos, doces, empadas, pastéis e *cuscuz*. Por exemplo, no ano de 1769, as freiras consumiram 6 ½ alqueires de cuscuz<sup>65</sup>. Segundo Rezende, em *Canhas e Câmara de Lobos*, o *cuscuz* é um:

Alimento madeirense preparado com um quilo de fermento, misturado com um alqueire de farinha e um pouco de água morna, temperada com sal e folhas de se-gurelha. Assim que a farinha está aos grãos e sem humidade é deitada numa mas-seira, onde é ralada para acentuar a granulação. Depois, é metida num cuscuzeiro, panela de barro, com o fundo oval crivado de orifícios e semelhante até certo ponto com uma assadeira de castanhas, forrado com uma toalha, o qual é metido numa panela meia de água e com pedaços de louça partida no fundo. O *cuscuzeiro* não deve tocar a água, pois o *cuscus* é cozido no vapor. Os cacos servem para, ao chocalharem, indicarem que a água ferve. Depois de cozido o *cuscus* é novamente esfregado, enquanto quente é passado por um ralador e posto a secar.<sup>66</sup>

O Visconde do Porto da Cruz diz-nos que há dois pratos: o “cuscus vulgar” e o “cuscus rico”. O primeiro come-se só com água, sal, um raminho

---

<sup>64</sup> Braga 2014: 166.

<sup>65</sup> Veríssimo 1987: 39-40.

<sup>66</sup> Rezende 1961: 282-283.

de segurelha, manteiga e serve-se quente e o segundo é feito do mesmo modo mas come-se com passas de uva, azeitonas, pedaços de chouriço, de carne de porco, de carne de galinha e até conservas de pepino e couve-flor. Sobre a origem do cuscuz na Madeira e o seu modo de fabrico artesanal, o autor escreve:

O *cuscus* – parece que foi introduzido na culinária madeirense pelos escravos mouros do tempo dos povoadores – é dos pratos mais divulgados: farinha, água morna temperada com sal e com uma vassourinha de sigurelha vão burifando a farinha e sacudindo o alguidar assim se vão formando as pequenas bolas de massa crua que depois se retiram para dentro de uma toalha de linho em que vão para o cozimento no *cuscuseiro*, ou seja, num grande recipiente de barro, no género de panela com fundo côncavo e com um crivo largo. Este *cuscuseiro* é colocado na boca de uma grande panela e as bolinhas de massa ali cozem, dentro da toalha de linho, no vapor de água, durante algumas horas. Depois é exposto ao sol para secar.<sup>67</sup>

Na Madeira, o *cuscuz* é uma espécie de farinha granulada que é cozida num *cuscuseiro* semelhante ao *bindi de cuscuz* cabo-verdiano. Cardoso informa sobre a preparação artesanal dos grãos de cuscuz e sobre a sua forma de cozinhar na Madeira, mencionando que os grânulos de farinha de trigo são cozidos enxutos para servir como arroz, especialmente na quadra do Natal e na Páscoa, com pratos de carne.

Trazido do Norte de África, depois muito usado na Madeira e Porto Santo foi alimento dos pobres muito vulgarizado na Ponta do Sol, Ponta do Pargo e Calheta. Foi também manjar senhorial. Daí haver o cuscuz rico, quando adicionado com pedaços de carne de porco, vaca, galinha, chouriço, passas, legumes e azeitonas em conserva.<sup>68</sup>

Na ilha da Madeira, por exemplo em Machico, o utensílio redondo de folha crivado de orifícios, “bola de (cozer) arroz” (introduzido na água do cozido para cozer o arroz), é chamado *cuscuseiro*. Porquê este nome? Pela semelhança com o *cuscuseiro* com orifícios no fundo para a entrada do vapor que coze o cuscuz? Por que o cuscuz fazia parte do *cozido à madeirense*? Nas localidades onde ainda se faz e coze cuscuz, usando o chamado *cuscuseiro* ou *cuscuseira* (feito de barro ou alumínio, com furos no fundo, que se coloca sobre uma panela ao lume com água, para cozer o “triguilho” a vapor), não se confundem? Hoje, o *cuscuz* é característico da zona oeste da Madeira

---

<sup>67</sup> Cruz 1963: 43.

<sup>68</sup> Cardoso 1994: 134.

(da Ponta do Sol a S. Vicente), mas Sousa mostra que a tradição de fazer e cozinhar cuscuz não era desconhecida na parte leste da ilha.

O *cuscuz* constava do receituário tradicional das cozinhas dos solares da Vila de Machico. De acordo com a tradição oral, era costume as casas abastadas contratarem uma pessoa especializada na confeção desta receita. Normalmente era um prato confeccionado em dezembro, antecedendo a matança do porco. (...) um interessante exemplar da olaria madeirense dos finais do século XVIII encontra-se no Núcleo Museológico de Machico.<sup>69</sup>

Tal como em Cabo Verde, na Madeira, o *cuscuz* foi alimento de pobres e ricos, neste caso acompanhado de carne. A *Revista Folclore* informa que o cuscuz de trigo na alimentação tradicional madeirense de S. Vicente era utilizado todo o ano, principalmente entre novembro e junho, porque se cozinha com linguiça de porco e esta era feita com a matança do porco para a *Festa*. Acrescenta que “O cuscuz é cozido na panela com banha de porco e alho, linguiça, ovos e segurelha. Pode ser frito.”<sup>70</sup>. Nos Açores, o *cuscuz* é uma “iguarria de Santa Maria”, ilha que mais elementos mouriscos recebeu aquando do povoamento dos Açores, consistindo em “pequenas bolinhas de farinha de trigo cozidas em vapor de água e depois postas ao sol a secar (do ár. *Kuskus*).”. O *cuscuz* é o recipiente de barro com o fundo perfurado para cozer o *cuscuz* a vapor e o cuscuz serve “como substituto do arroz ou da massa”<sup>71</sup>. No Brasil, Freyre, a propósito do *cuscuz*, escreve: “O cuscuz dos árabes, por exemplo, o alfenim, a alféloa ou felô, os filhós ou filhoses e muita coisa que hoje nos parece brasileira que nem doce de caju é portuguesa da Silva e do tempo dos Afonsinhos.”. Mais à frente afirma: “Um costume conservado de Lisboa do século XVI foi o de negras com panelas, balaies e tabuleiros de doce, que saíam pelas ruas do Rio, da Bahia, do Recife apregoando sua alféloa, seu alfenim, seu doce. Também o de venderem o seu cuscuz ou seu arroz-doce.”. Conclui que a tradição vinda de Portugal foi se mantendo “de muito quitute mourisco ou africano: o alfenim, a alféloa, o cuscuz, conservados nos tabuleiros ao lado dos brasileirismos como as cocadas”<sup>72</sup>.

Além dos doces resultantes do mel de cana e do açúcar, o sumo da cana-de-açúcar fermentado permite o fabrico de aguardente de cana, cachaça no Brasil, enquanto em Cabo Verde esta bebida é designada *grogue* (*grog* ou *grog*). Dada a diminuta produção de *grogue*, face à procura, este é adulterado, sendo

<sup>69</sup> Sousa 2011: 337.

<sup>70</sup> *Folclore* 1998: 31.

<sup>71</sup> Barcelos 2008: 201.

<sup>72</sup> Freyre 1997: 57, 84 e 176.

feito a partir de açúcar. Tal como na Madeira, também se prepara *grogue* com ervas aromáticas ou medicinais. Em Cabo Verde, muitos informantes relatam que se faz “grog com sangue de draga”, ou seja, mistura-se a aguardente com a seiva de dragoeiro. No Porto Santo, parece que também era comum tomar um cálice de bebida semelhante para tirar dores. Na ilha de Santo Antão, é feita uma bebida à base de *grogue*, denominada *pontche*, que inclui limão e açúcar, podendo levar também canela. Quando é feita com mel de cana, em vez de açúcar, é chamada *ponche de mel* (*pontche de mel*), existindo também a *ponche de coco e de madeiro*. Esta bebida pela sua denominação e composição aproxima-se da *poncha* madeirense. Em *Receitas com mel-de-cana*, encontramos uma receita inovadora de poncha com mel-de-cana, em que se mistura o mel-de-cana com o sumo do limão, mexendo muito bem com um “mexilote” ou pau da poncha. Depois junta-se a aguardente e volta-se a misturar bem<sup>73</sup>. Esta “poncha de mel-de-cana” da Madeira aproxima-se da *ponche* de Cabo Verde. Na Madeira, a mistura de aguardente com mel-de-cana chama-se *macia*. Pode ser simples ou com canela, casca de laranja e folha de louro ou outros ingredientes. Figueira também regista uma bebida denominada *aguardente de mel*, com mel de abelhas e erva-doce<sup>74</sup>, porém sabemos que esta também é feita com mel de cana. No Nordeste do Brasil, Freyre refere como bebidas regionais mais características, entre outras, o *cachimbo* (mel com cachaça), o *bate-bate* (maracujá com cachaça) e a *pitangada* (pitanga com cachaça)<sup>75</sup>. Estas últimas lembram-nos a *poncha* madeirense, que hoje também é feita com maracujá e outras frutas.

Na ilha da Madeira, também encontramos a ocorrência da palavra *grogue* (do inglês *grog*), assim como da palavra derivada *grogada*. Em *Canhas e Câmara de Lobos, Estudo etnográfico e linguístico*, *grogue* é sinónimo de ‘aguardente de cana-de-açúcar (copo pequeno)’ e *grogada* também é ‘aguardente’<sup>76</sup>. Silva, no *Vocabulário Popular da Madeira*, define *grogada* “(do ingl. *grog*) aguardente” e *grogue* “pequeno copo dessa bebida, equivalente a 0,07 l.”<sup>77</sup>. Pestana regista *grogue* como “um cálice de aguardente” e a palavra *snap* como “meio ‘grog’, também usado no diminutivo *snapzinho*”<sup>78</sup>. Os dicionários de Língua Portuguesa não registam a forma *grogada* que, na Madeira, parece ser sinónimo de aguardente. Na ilha da Madeira, nos meios rurais, toma-se um *grogue* de manhã em jejum, para aquecer e evitar as gripes, principalmente

<sup>73</sup> Freitas 2008.

<sup>74</sup> Figueira 1993: 139.

<sup>75</sup> Freyre 1997: 38.

<sup>76</sup> Rezende 1961: 291.

<sup>77</sup> Silva 1950: 69.

<sup>78</sup> Pestana 1970: 82 e 117.

dos pescadores e agricultores que se levantam cedo com o frio, chamando-se “tomar um *grogue*” ou “*meio grogue*”.

Em S. Tomé e Príncipe, além do nome *grogue*, a aguardente de cana também é denominada *cacharamba* (do crioulo forro *kaxaramba*), sobretudo quando é de inferior qualidade, feita com açúcar e não com o sumo da cana, significando também ‘bebedeira’. Neste arquipélago, o cultivo da cana é usado principalmente para o fabrico de aguardente, havendo um grande problema de alcoolismo e doenças mentais na população, devido à aguardente adulterada com açúcar, muito mais prejudicial à saúde. Além da *aguardente de cana*, *grogue* ou *cachaça* do Brasil, em todas estas áreas açucareiras, incluindo os Açores, existem também os licores de várias frutas, ervas aromáticas e essências, que resultam principalmente da existência da produção da aguardente de cana, embora se utilize cada vez mais o álcool, por ser mais barato, mas com prejuízos para a saúde.

O desenvolvimento das relações comerciais e culturais entre as ilhas atlânticas e o Brasil deveu-se sobretudo à produção açucareira. O estudo da cultura açucareira, associada aos doces e bebidas tradicionais ou populares da Madeira, das Canárias, de Cabo Verde, de S. Tomé e do Brasil, aparentemente manifestações culturais ilhadas, mostra-nos um património atlântico comum, herança das inter-relações históricas entre línguas e culturas. Como afirma Sainz-Trueva: “Doces e sabores com gosto a Oriente, África, Brasil, Canárias. Simbiose de paladares de gente que ora se dispersava ora voltava à ilha para aqui deixar novos hábitos e comidas.”<sup>79</sup>. As ilhas atlânticas e o Brasil participaram nesta circulação de coisas e palavras, formando o nosso património alimentar comum, os sabores e saberes da tradição que marca a nossa memória coletiva.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Antonil, A. J. (1711), *Cultura e opulencia do Brasil por suas drogas e minas*, edição fac-similada, Imprensa Nacional, Lisboa.
- Aulete, F. J. C. (1881), *Dicionário contemporâneo da língua portuguesa*, 2 vols., Imprensa Nacional, Lisboa.
- Barros, A. L. de (2013), *As receitas de cozinha de um frade Português do século XVI*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Bluteau, R. (1712-1721), *Vocabulário Portuguez e Latino* (autorizado com exemplos dos melhores escritores portuguezes e latinos e oferecido a el rey de Portugal D. João V), 10 vols., Colégio das Artes da Companhia de Jesus, Coimbra.
- Braga, I. M. R. M. D. (2014), “Confeitos na Época Moderna: cultura material, produção e conflituosidade”, in C. Soares e I. C. Macedo (eds.) *Ensaio sobre património*

---

<sup>79</sup> Sainz-Trueva 1987: 32-33.



- alimentar luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume Editora, Coimbra, pp. 165-192.
- Branco, F. F. (1995), *Porto Santo: registos insulares*, Edição do Autor, Porto Santo.
- Cardoso, Z. (1987), *Machico na gastronomia*, Edição da Câmara Municipal de Machico e da DRAC, Funchal.
- Cardoso, Z. (1994, 2ª edição), *Segredos de cozinha. Madeira e Porto Santo*, Edição da Autora, Machico.
- Cascudo, L. da C. (1985, 10ª edição), *Dicionário do Folclore Brasileiro*, Coleção Terra Brasilis, Ediouro, Rio de Janeiro.
- Cruz, V. do P. da (1963), “A culinária madeirense”, *Das Artes e da História da Madeira*, nº 33, Funchal, pp. 42-47.
- Ferreira, A. B. de H. (1999, 3ª edição), *Novo Aurélio Século XXI. O Dicionário da língua portuguesa*, Editora Nova Fronteira, Rio de Janeiro.
- Figueira, A. I. (1993), *Cozinha Regional da Madeira*, Publicações Europa-América, Lisboa.
- Figueira, A. I. (coord.) (1997, 4ª edição), *Cozinha madeirense*, Secretaria Regional de Educação, Governo Regional da Madeira.
- Figueiredo, C. de (1899), *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*, 2 vols., Livraria Editora Tavares Cardoso, Lisboa.
- Filho, J. L. (1997), *O corpo e o pão. O vestuário e o regime alimentar cabo-verdianos*, Câmara Municipal de Oeiras, Oeiras.
- Folclore*, 1998, Secretaria Regional de Agricultura, Florestas e Pescas, Governo Regional da Madeira.
- Freyre, G. (1997), *Açúcar. Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Freitas, O. (2008), *Receitas com mel-de-cana*, Fábrica do Ribeiro Seco, Funchal.
- Frutuoso, G. (1977-1987), *Saudades da Terra*, 6 livros, Instituto Cultural de Ponta Delgada, Ponta Delgada [várias edições].
- Gastronomia tradicional da Madeira e Porto Santo* (2013), Região Autónoma da Madeira, DRAC, Funchal.
- Gomes, A. (1982), *Cozinha tradicional da ilha Terceira*, Angra do Heroísmo, DRAC-Governo Regional dos Açores.
- Gomes, A. (1987, 2ª edição), *Cozinha tradicional da ilha de S. Miguel*, DRAC-Governo Regional dos Açores, Angra do Heroísmo.
- Houaiss, A. e VILLAR, M. de S. (2001), *Dicionário Houaiss da língua portuguesa* (elaborado pelo Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda), Objetiva, Rio de Janeiro.
- Macedo, J. C. (2014), “Aspectos culturais na prática do aleitamento materno decorrentes da herança histórica do Brasil Colónia”, in C. Soares e J. Macedo (eds), *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume Editora, p. 275-326.

- Mel de cana sacarina produzido na Região Autónoma da Madeira: seus benefícios no corpo humano, modos de utilização, elemento preponderante na doçaria madeirense*, edição de V. Melim, Lda., Fábrica do Ribeiro Seco, Funchal, s.d.
- Melo, L. F. C. de S. (1972-1990), “Tombo primeiro do registo geral da Câmara Municipal do Funchal”, *Arquivo Histórico da Madeira* (XV-XIX), 5 vols., DRAC, Funchal.
- Morais Silva, A. de (1813, 2ª edição), *Dicionário da Língua Portuguesa* (recopilado dos vocabulários impressos até agora e nesta segunda edição novamente emendado e muito acrescentado), 2 vols, Typographia Lacerdina, Lisboa.
- Morera, M. (1992), “Termos canários na Madeira”, *Xarabanda Revista* 2, Associação Musical e Cultural Xarabanda, Funchal: 10-12.
- Memórias com história*, 2012, Secretaria Regional de Educação e Recursos Humanos, Região Autónoma da Madeira.
- Nunes, N. N. (2001), “A terminologia histórica do açúcar nas ilhas atlânticas: Madeira e Canárias (séculos XV e XVI)”, *Les îles Atlantiques: réalités et imaginaire*, Université Rennes 2, Rennes, 139-161.
- Nunes, N. N. (2003), *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e atuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, Centro de Estudos de História do Atlântico, Governo Regional da Madeira.
- Nunes, N. N. (2010), *Outras palavras doces. Glossário comparativo da atual terminologia açucareira no Atlântico*, Secretaria Regional de Educação e Cultura, Centro de Estudos de História do Atlântico, Região Autónoma da Madeira.
- Pérez Vidal, J. (1947), “Conservas y dulces de Canarias”, *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* III: 236-248.
- Pérez Vidal, J. (1981), “Canarias, el azúcar, los dulces y las conservas”, *Jornadas de Estudios Canarias – América*, Servicio de Publicaciones de la Caja General de Ahorros y Monte de Piedad de Santa Cruz de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife, 173-193.
- Pérez Vidal, J. (1983), “La rapadura”, *El Museo Canario* (Revista publicada por la sociedad del mismo nombre de Las Palmas de Gran Canaria) XLIII: 55-68.
- Pérez Vidal, J. (1991), *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Ediciones del Cabildo de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria.
- Pestana, E. (1970), *Ilha da Madeira*, 2 vols, Câmara Municipal do Funchal, Funchal.
- Rabelo, S. (1969), *Cana-de-açúcar e região. Aspectos sócio-culturais dos engenhos de rapadura nordestinos*, Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais – MEC, Recife.
- Rebello, H. (2014), “Património linguístico madeirense. Alguns aspectos lexicais, fonéticos, morfológicos e sintácticos”, *La Lengua Portuguesa*, vol. II, Estudios Lingüísticos, Ediciones Universidad de Salamanca, Salamanca.
- Rezende, M. A. L. (1961), *Canhas e Câmara de Lobos: estudo etnográfico e linguístico*, dissertação de Licenciatura em Filologia Românica, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa.
- Ribeiro, J. A. (1993), “A casquinha na rota das navegações do Atlântico Norte nos séculos XVI-XVII”, *Actas III Colóquio Internacional de História da Madeira*, Separata, Centro de Estudos de História do Atlântico, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Funchal.

- Sainz-Trueva, J. (1987), “Doces e sabores do quotidiano madeirense”, *Cousas & Lousas das Cozinhas Madeirenses* (Catálogo de exposição, Teatro Municipal, dezembro de 1987/janeiro de 1988), Governo Regional da Madeira, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, DRAC, Editorial Eco do Funchal, Funchal, 13-33.
- Sarmiento, T.-C. (1941), *As pequenas indústrias da Madeira*, Diário de Notícias, Funchal.
- Silva, F. A. (1950), *Vocabulário Popular da Madeira*, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal, Funchal.
- Sousa, A. M. de (1948), “O bolo de mel das freiras da Encarnação”, *Das Artes e da História da Madeira* (suplemento ao nº 4927 de “O Jornal”), Funchal, 51-52.
- Sousa, E. (2012), “A doçaria madeirense”, *Sabores e saberes da doçaria portuguesa*, Instituto de Emprego e Formação Profissional, Lisboa, 93-105.
- Sousa, J. J. A. de (2008), *O bolo de mel. Ex libris da doçaria madeirense*, Associação Cultural Memórias Gastronómicas, Funchal.
- Veríssimo, N. (1987), “À mesa no século XVIII”, *Cousas & lousas das cozinhas madeirenses* (Catálogo de exposição, Teatro Municipal, dezembro de 1987/janeiro de 1988), Governo Regional da Madeira, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, DRAC, Funchal, Editorial Eco do Funchal, 35-47.
- Vieira, Fr. D. (1871-1874), *Grande Dicionario Portuguez ou Thesouro da Língua Portugueza*, 5 vols, Editores Ernesto Chardron e Bartholomeu Moraes, Porto.

### **Webgrafia**

- “O gófió da Ti Joaquina” in O\_rabo\_do\_gato. Disponível em: <http://o-rabo-do-gato.blogspot.pt/2010/08/o-gofio-da-ti-joaquina.html> (consultado a 23 de junho de 2015).

**AO SABOR DA SINTAXE, A QUE SABE A TRADIÇÃO?  
CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO DO PATRIMÓNIO  
LINGUÍSTICO DA ALIMENTAÇÃO**

**The syntax of taste, how does tradition taste?  
Contribution to the study of food linguistic heritage**

JOÃO CORRÊA-CARDOSO  
Universidade de Coimbra,  
Faculdade de Letras, Celga-Iltec, CECH  
cardo@gmail.com

ANA PAULA LOUREIRO  
Universidade de Coimbra,  
Faculdade de Letras, Celga-Iltec  
olivelou@gmail.com

**RESUMO:** A história da alimentação faz-se sobretudo nas (e pelas) narrativas que, sobre este tópico, vamos construindo nos textos que partilhamos, no âmbito das práticas comunicativas quotidianas. É nosso objetivo, nesta primeira incursão exploratória sobre o tema, apresentar alguns dados sobre a ocorrência de determinados sintagmas nominais que veiculam o tópico “alimentação tradicional portuguesa” em textos representativos da atual variedade europeia da língua. Tendo em conta que o estatuto sintático e semântico na frase de uma expressão referencial determina e reflete o seu lugar também no texto e na construção da sua macroestrutura temática e informativa, com profundas implicações identitárias no longo processo de narração e de institucionalização da nossa memória coletiva, pretendemos, em concreto, identificar os comportamentos sintáticos de expressões referenciais do campo semântico das tradições alimentares, a saber: *cozinha tradicional portuguesa*, *comida tradicional portuguesa*, *receitas tradicionais portuguesas* e *pratos tradicionais portugueses*. A base de análise é constituída por dados linguísticos atestados num *corpus* do português contemporâneo. Foram consideradas apenas estruturas frásicas, entendida a frase como a unidade nuclear da construção da informação e da dinâmica do texto.

**PALAVRAS-CHAVE:** alimentação; património linguístico; organização sintática e semântica da informação; tópico.

**ABSTRACT:** Food history takes places mainly in (and through) the narratives about this theme, which we build, in the texts we share, in the scope of everyday communicative practices. It is our objective, in this first exploratory incursion in this theme, to present some data about the occurrence of noun phrases which convey the topic of “traditional Portuguese food” in representative texts of the current European variety of the language. Taking into account that the semantic and syntactic role at

the sentence level of a referential expression determines and reflects its place both in the text and in the construction of its thematic and informative macrostructure, with profound identity implications throughout the process of narration and institutionalisation of our collective memory, we intend, in particular, to identify syntactic behaviours of referential expressions in the semantic field of traditional foods, namely: *traditional Portuguese cooking*, *traditional Portuguese food*, *traditional Portuguese recipes* and *traditional Portuguese dishes*. The analytical approach is constituted by linguistic data attested in a corpus of contemporary Portuguese. Only phrasal structures were considered in this study, wherein a sentence is perceived as a nuclear unit for the construction of information and text dynamic.

**KEYWORDS:** food, linguistic heritage, syntactic and semantic organisation of information, theme.

## MEMÓRIAS DO PALATO COMUM

O ciclo da produção, da seleção e da preparação do que se come, conducente aos atos de partilha dos alimentos, envolveu sempre dinâmicas sociais, aspetos culturais e construções simbólicas basilares em todas as sociedades humanas<sup>1</sup>. Tais alicerces comunitários complexificam-se quando duas ou mais comunidades linguísticas se encontram e verbalizam, nas suas línguas de origem ou em terceiras vias de comunicação verbal – entretanto frutos dessas reuniões civilizacionais –, as experiências humanas vividas através e/ou a propósito dos consumos alimentares.

Muito para além da mera satisfação de uma necessidade natural e, portanto, universal para a espécie humana<sup>2</sup>, ou da relação que o Homem estabelece com o meio ambiente, estão, assim, as arquiteturas gastronómicas que preservam os valores das heranças e das tradições gustativas que (i) vão sinalizando, no devir histórico, as fronteiras identitárias entre os grupos, (ii) aferem, de modo contínuo, os pesos simbólicos da comunhão alimentar e (iii) orientam, até esteticamente, o refinamento dos prazeres suscitados pela degustação. Dito de forma diversa, consumir alimentos consiste, cada vez

---

<sup>1</sup> Nas sociedades ocidentais, não esqueçamos a importância da forte mescla da espiritualidade judaico-cristã e da filosofia helénica, presente na simbologia da *refeição* ou do *banquete*.

<sup>2</sup> Por razões de natureza temática (e de tempo e espaço), não nos deteremos em questões pertinentes que igualmente afetam a vida humana mas de modo disfórico. Referimo-nos, por exemplo, ao fenómeno da *fome* ou das consequências nefastas desencadeadas por *consumos clinicamente desaconselhados*. Registamos, porém, que na investigação médica, antropológica e forense mais recente, este último tema está a ser motivo de um ímpeto editorial considerável que equaciona a combinação de hábitos alimentares, de padrões de vida e de valores comportamentais e éticos que resulta na chamada *morbimortalidade*. O combate aos dois fenómenos referidos é agora encarado, por exemplo, como (i) um exercício de cidadania ou como (ii) um aspeto da segurança nacional ou ainda como (iii) a trave da sustentabilidade e do desenvolvimento humano.

mais nas sociedades contemporâneas, em manter, no sentido antropológico mais estrito, a sociabilidade que, por seu turno, assegura – em moldes práticos e simbólicos – a coesão do grupo e a sua projeção no futuro.

Por outro lado, se o ato de ingerir os alimentos aproxima os seus atores, não poderemos dissociá-lo das experiências sensoriais e das (inter)subjetividades por ele convocadas e que impulsionam o exercício do(s) afeto(s) e, inclusivamente, têm inspirado nas Belas Artes, na Música e na Literatura a elaboração fictícia de universos, em que a comida ou (a própria sugestão de) o ato de deglutir contribuem decisivamente para a marcação de ambientes psicossociológicos e culturais díspares. A título ilustrativo, atentemos no seguinte trecho de uma autora portuguesa, em que à autenticidade dos elementos contextuais da refeição se associam os traços essenciais para a renovação da existência humana – não apenas, claro está, na vertente física, mas sobretudo na dimensão anímica:

Esta cozinha, esta copa, este cheirinho a molho de carne e ervas, esta mesa posta, a toalha de riscas largas, cinzentas e salmão, a sericaia no aparador, o queijo, as azeitonas, o pão de mistura, dão-me uma fome adolescente, como não sentia há anos. Penso confusamente que não é preciso muito para ser feliz, é só ver a vida pelo lado simples, pelo lado alegre, e lembro-me da última refeição em casa dos meus pais, o *coq au vin* tão carregado de rancores e barreiras e complicações, a última ceia de que o velho Téo saiu crucificado e um novo Téo ressuscitou.<sup>3</sup>

Se a História da Cultura é, em dimensões plurais, devedora do fenómeno da alimentação, há, porém, coordenadas recentes que podem vir a perturbar a sedimentação tranquila de marcas pertinentes quer na elaboração dos gostos, quer na composição das identidades, quer ainda na gestão da simbólica coletiva. Referimo-nos às preocupações gradualmente generalizadas com a saúde e, mais especificamente, com o aspeto físico do corpo humano (que, aliás, também se consome<sup>4</sup>), e à internacionalização dos poderes económicos que vai neutralizando apetências e práticas alimentares através da implementação, por exemplo, de cadeias de restaurantes de comida rápida em locais diversos no nosso planeta.

<sup>3</sup> Faria 2007: 39. Anotem-se os ecos da espiritualidade judaico-cristã na enumeração das etapas da Paixão de Cristo, em que o próprio nome do protagonista – Téo – nos recorda Jesus.

<sup>4</sup> A propósito, basta pensarmos em determinadas expressões das gírias e do calão do tipo «Ele é um pão/um pãozinho!»; «Aquela rapariga loura é uma lasca!»; «És podre de bom!»; «És boa como o milho!»; «Comia-te toda!» que nos permitem estabelecer, por seu turno, conexões entre a alimentação e o erotismo. A bibliografia dedicada a esta velha conexão na cultura humana é extensa.

## AS PRÁTICAS VERBAIS E AS PRÁTICAS ALIMENTARES

Algumas correntes filosóficas antigas já defendiam que apenas através da palavra dita o objeto observado era apreendido e recebia o estatuto de entidade autónoma. Hoje, com o contributo das ciências da linguagem e da cognição, sabemos que a multiplicidade organizativa do pensamento advém do património acumulado de experiências de cada indivíduo com a sua realidade próxima, articulado com o do grupo em que se inscreve. As experiências comunitárias, dotadas de um amplo lastro histórico e imagético – e expressas pela língua comum –, sistematizam-se em esquemas representacionais que, por sua vez, se integram em ideologias e, assim, na qualidade de fortes instrumentos de domínio e de interpretação do mundo, lideram a eterna procura do significado e a legitimação das relações sociais e culturais.

A consciência aguda das modificações pessoais e coletivas, produzidas sob os auspícios de tais comportamentos internos de cada um de nós, tem sido reconhecida pelas muitas áreas do saber humano e igualmente explicitada nas artes. Mais uma vez, recorramos ao discurso literário:

One thing I was beginning to feel, and that was that I could never again be quite the same man I had been. (...) I had learned to look more closely at life as it was lived, to recognize that there were such things as facts in the world, to emerge from the realm of mind and idea and to place certain values on the concrete and objective phases of existence.<sup>5</sup>

Na constituição das representações da alimentação que aqui nos ocupa, a rede semiótica intrincada resulta dos imensos vetores implicados nas fases de apreensão, de análise e de reconstituição cultural do fenómeno, pelo que as representações nunca poderão ser entendidas como estáticas<sup>6</sup>. Ora, é justamente por causa desta *movência* que, no âmbito do presente estudo, utilizaremos apenas exemplos do português europeu contemporâneo – que nos é sincrónico, estatuto idêntico de que goza também a parametrização epocal por nós vivida e que condiciona a delimitação semântica das expressões selecionadas.

A dimensão comunicativa do manuseamento da comida e das práticas alimentares do quotidiano é, então, bem ampla, pois, como vemos, abarca o que *materialmente* se consome e a *imaterialidade* de que esse ato se faz eco. Se o leitor se recorda, as expressões referenciais do campo semântico que selecionamos iniciam-se pelos itens «cozinha», «comida», «receitas» e «pratos», isto é, por resultados lexicais que advêm da aplicação de filtros linguístico-culturais

---

<sup>5</sup> London 2000, 102-103.

<sup>6</sup> Cf. Halliday 1978 e Davsky 2005.

sobre a matéria-prima – sobre os alimentos – que se transforma, de acordo com as normas específicas da gastronomia de cada comunidade. A aquisição das referidas normas decorre durante toda a nossa vida e é acompanhada, em paralelo, por outras aprendizagens semióticas que vão da apresentação dos alimentos confeccionados e à escolha dos locais da refeição, à elaboração dos sistemas de hierarquias entre as próprias refeições e às regras especiosas de conduta à mesa<sup>7</sup>. De igual modo, se herdamos e transmitimos as opiniões e juízos, as crenças, os sentimentos, as atitudes e muitos mais segmentos de avaliação do objeto e que constituem, afinal, as linhas estruturantes das representações de que há pouco falávamos.

Por esta razão, todos recorreremos às representações (da alimentação e de quaisquer outros objetos da realidade que nos são fundamentais) para construirmos a nossa identidade – para sermos reconhecidos como *pares* e/ou como indivíduos diferentes –, para renegociar aspetos identitários nos processos de aculturação implicados nos encontros de culturas e de línguas diversas<sup>8</sup>, para mantermos a memória social do grupo e, em última análise, para pensarmos o mundo<sup>9</sup> e para exercermos direitos essenciais à espécie humana como são, por exemplo, o direito à sensibilidade e o direito à transcendência – que encontram, também no campo concreto da fruição gustativa, os domínios (inspiradores) das suas realizações.

### **DINÂMICA DAS REFERÊNCIAS: (RE)CONSTRUÇÃO DISCURSIVA DOS OBJETOS DE DISCURSO**

Numa perspetiva linguístico-discursiva, a (re)construção dos *objetos de discurso* (Mondada & Dubois 1995 e 2003, Koch 2001 e 2008; Marcuschi 2001; Apothélos & Reicher, apud Koch 2008) deve ser vista como um processo (con)textualmente localizado e resultante de uma quádrupla dinâmica

---

<sup>7</sup> O mesmo acontece no universo discursivo dos livros de cozinha pessoais que circulam nas famílias. A imprecisão na referência às quantidades dos ingredientes utilizados, o menor rigor na explicitação das técnicas de manuseamento dos preparados, a indisciplina na indicação dos tempos de preparação e de cozeduras são só aparentes. As experiências vividas comunitariamente, os gostos formados ao longo do tempo e as pequenas subtilezas dos saberes técnicos nos processos de processamento da comida preenchem os espaços que nos parecem lacunares com toda a informação histórica partilhada – e, por isso, comum – que não valerá a pena verbalizar por ser tida como há muito presente na construção da identidade do grupo e das suas mundivisões. A este propósito, leiam-se os seguintes textos: Algranti 2002, Jovchelovitch 2007, Long 2004, Marks 2005 e Sutton 2001.

<sup>8</sup> Como sabemos, o fenómeno da chamada globalização veio acelerar o ritmo em que se processam estes encontros.

<sup>9</sup> «É por isso que se pode dizer que comer é também uma forma de conhecer. Desde que se coma inteligentemente; *humanisticamente*, diria Montaigne.» (Gallian 2007: 180, o sublinhado é nosso).



interacional: (i) entre os sujeitos, (ii) entre o(s) sujeito(s) e o real, (iii) entre o(s) sujeito(s) e o texto e (iv) entre o texto e o real.

Distanciados já, de um certo ponto de vista, das realidades extralinguísticas que descrevem e categorizam, os *objetos de discurso* são, assim, e antes de mais, produto de compromissos – dinâmicos – entre a(s) visão(-ões) subjetiva(s) e o mundo. E, neste sentido, podem ser vistos – em conjunto com as escolhas dos processos de (cor)referenciação (e a tessitura textual que daí resulta) – como indicadores da intencionalidade do sujeito, de um “querer-dizer” que está muito para além das coisas, mas também muito para além das palavras e do texto.

Por outro lado, já no plano concreto do texto, estes *objetos*, enquanto elementos (mais ou menos) ativos e (mais ou menos) relevantes da rede e da progressão das representações textuais, são também entidades complexas, “depositárias” das *memórias do texto*<sup>10</sup>. Neste sentido, a interpretação de um qualquer *objeto de discurso* é indissociável – na medida dos movimentos de ativação, reativação e desativação – das interpretações de outros objetos e sentidos com os quais convive, mais ou menos diretamente, no universo do texto. É assim que a interpretação de uma ocorrência, por exemplo, do sintagma ***cozinha tradicional portuguesa***, num contexto como *Comecemos pelo restaurante D. Tonho, está na moda, sem dúvida, e pertence ao famoso Rui Veloso. Ai, para além da cozinha tradicional portuguesa e de um serviço perfeito, pode ter a sorte de esbarrar-se com o cantor portuense*. (R1235), tem de ter em conta os sentidos de outros sintagmas que com ele coocorrem no contexto anterior e posterior, mais ou menos distante, nomeadamente, *moda, serviço perfeito*, entre outros. As relações de coocorrência – de diversa ordem, e num sentido muito lato – devem, assim, ser entendidas como elementos determinantes para a (re)construção e interpretação dos *objetos de discurso*.

No nível mais circunscrito da unidade *frase*<sup>11</sup>, unidade comunicativa por excelência, importa observar também de que modo estes *objetos de discurso* integram a rede de relações sintáticas e semânticas instituída primariamente pelo verbo e secundariamente por outros núcleos alinhados na hierarquia frásica. Podemos, assim, dizer que o percurso da (re)construção das *representações conceituais* pode ser reconstituído a partir das interações sintáticas e semânticas que estabelecem na frase, do estatuto que nelas assumem e da distância a que ficam quer do(s) núcleo(s) da frase, quer de outros espaços centrais do ponto de vista sintático e/ou textual-informativo.

<sup>10</sup> Koch 2008, fala de *introdução do objeto na memória textual*.

<sup>11</sup> Entendemos por *frase* o enunciado que contém no mínimo um verbo, os seus eventuais argumentos, possíveis adjuntos e outros elementos de outros planos. Para este e outros conceitos de análise sintática, veja-se Raposo *et al.* 2013.

## APRESENTAÇÃO DO CORPUS UTILIZADO

Hoje em dia, é indiscutível a pertinência dos *corpora* linguísticos eletrónicos no estudo das línguas naturais, uma vez que fornecem aos investigadores acervos com dimensões gigantescas e possibilidades inéditas de exploração da matéria verbal aí conservada que, em termos ideais, é constantemente atualizada pelas respetivas equipas gestoras<sup>12</sup>. Para o nosso trabalho de teor descritivo dos comportamentos sintáticos de determinadas expressões referenciais do campo semântico das tradições alimentares em Portugal (*cozinha tradicional portuguesa, comida tradicional portuguesa, receitas tradicionais portuguesas e pratos tradicionais portugueses*), elegemos o comumente designado *CRPC*.

O *Corpus de Referência do Português Contemporâneo* é um vasto repositório de 311,4 milhões de palavras ilustrativas da realidade linguística do português europeu, africano, asiático e do português do Brasil<sup>13</sup>. Produto científico do Centro de Linguística da Universidade de Lisboa, teve início em 1988 e surgiu como um projeto de trabalho que ampliaria os materiais (apenas orais) já coligidos no *Português Fundamental*.

Dando-se primazia às fontes escritas, cobre-se o período compreendido entre meados do século XIX e o ano de 2006, intensificando-se a recolha de dados a partir de 1970. Esta vertente do projeto<sup>14</sup> contribui em 309, 8 milhões de palavras, obtidas a partir da análise de produções escritas muito heterogêneas: de textos literários e didáticos; de obras científicas e técnicas; de textos jornalísticos e de panfletos; de atas do parlamento português.

Este *Corpus* tem constituído um apoio inestimável à investigação científica no âmbito das Ciências da Linguagem quer em Portugal, quer no estrangeiro e foi, por exemplo, angular na elaboração do *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*, publicado pela Academia das Ciências de Lisboa<sup>15</sup>.

---

<sup>12</sup> Para um estudo das *linguísticas de corpus*, ler, entre outros textos, Habert, Nazarenko e Salem 1997.

<sup>13</sup> Para se conhecerem, de modo sistematizado, alguns aspetos da história dos *corpora* linguísticos (portugueses e europeus) e das potencialidades que promovem na investigação linguística, cf. Bacelar do Nascimento *et al.* 1996, Bacelar do Nascimento *et al.* 2000, Bacelar do Nascimento, 2000 e 2003.

<sup>14</sup> No *CRPC*, há ainda um acervo de 1,6 milhões de palavras obtidas a partir de registos orais, atualizados em contextos informais e formais que foram gravados e transcritos.

<sup>15</sup> Para a obtenção de informações mais detalhadas sobre (i) a equipa de investigadores, (ii) a organização dos trabalhos, (iii) a configuração do *CRPC* e (iv) o seu contributo para a elaboração do pensamento científico nesta área de inquirição linguística em Portugal, cf. [www.clul.ul.pt/pt/recursos/183-reference-corpus-of-contemporary-portuguese-crpc](http://www.clul.ul.pt/pt/recursos/183-reference-corpus-of-contemporary-portuguese-crpc). Para efetuar uma pesquisa exploratória, cf. [alfclul.clul.ul.pt](http://alfclul.clul.ul.pt) (CRPC Portugal only v2.3).

## ANÁLISE DE DADOS: PERFIL SINTÁTICO-SEMÂNTICO DAS OCORRÊNCIAS

As expressões referenciais *cozinha tradicional portuguesa*, *comida tradicional portuguesa*, *receitas tradicionais portuguesas* e *pratos tradicionais portugueses* registam um total de 18 ocorrências diferentes no *corpus*. O SN *cozinha tradicional portuguesa* é o sintagma que apresenta mais ocorrências (10, excluindo os que representam títulos de livros), seguindo-se o sintagma *comida tradicional portuguesa*, com 5 casos. Os sintagmas *receitas tradicionais portuguesas* e *pratos tradicionais portugueses* apresentam um número residual de casos: 1 e 2 ocorrências, respetivamente. Todos os casos aqui considerados correspondem a contextos frásicos.

É nosso objetivo, como referimos, traçar o perfil sintático-semântico e textual-informativo das ocorrências, no CRPC, destes sintagmas. Em concreto, procuraremos dados relativos aos seguintes indicadores de comportamento:

- (i) Estrutura do sintagma: constituição interna;
- (ii) Função desempenhada pelo SN e núcleo da relação (verbal ou nominal);
- (iii) Nível frásico de ocorrência: frase principal ou oração subordinada;
- (iv) Posição (distância hierárquica) relativamente ao núcleo da frase;
- (v) Natureza semântica típica do núcleo da relação;
- (vi) Natureza semântica típica das adjetivações diretas ou próximas;
- (vii) Natureza semântica típica das redes referenciais em que os SN se integram.

### Perfil de comportamento na frase: constituição interna

Os sintagmas nominais em análise são maioritariamente do tipo *determinado definido*. Há um caso de um sintagma indefinido (*uma nova cozinha tradicional portuguesa*) e 5 casos de sintagmas reduzidos (como é o caso de *pesquisa de receitas tradicionais portuguesas*).

Na tabela, resumem-se os dados numéricos relativos a este parâmetro:

Sintagma↓	Tipo →	SN com artigo definido	SN com artigo indefinido	SN reduzido	Totais
<i>Cozinha tradicional portuguesa</i>		8	1	1	10
<i>Comida tradicional portuguesa</i>		3		2	5
<i>Receitas tradicionais portuguesas</i>				1	1
<i>Pratos tradicionais portugueses</i>		1		1	2
<b>Totais</b>		12	1	5	18

Tabela 1 - Perfil de comportamento na frase: constituição interna

### Perfil de comportamento na frase: função e núcleo

Do ponto de vista do estatuto sintático desempenhado pelos SN na frase, começámos por agrupar as ocorrências tendo em conta quer o núcleo de que dependem, quer a função que desempenham na relação. Distinguimos, assim, dois grupos de ocorrências: (i) casos em que os sintagmas estão na dependência de um verbo e respetivas funções; e (ii) casos em que os sintagmas dependem de nome (aqui identificados globalmente como SP de N, sem distinção entre complementos e modificadores). Para os dois grupos, distinguimos ainda dois níveis de ocorrência: nível de frase e nível de oração subordinada.

A tabela que se segue resume os números desta tipologia:

Sintagma	Função→	SU	CD	COBL	ADJ ADV	SP de N	Outra	Totais
	Nível↓							
<i>Cozinha tradicional portuguesa</i>	Frase		1		1	4		6
	Or. sub.		1		1	2		4
<b>Totais</b>			2		2	6		10
<i>Comida tradicional portuguesa</i>	Frase	1	1	1			1	4
	Or. sub.					1		1
<b>Totais</b>		1	1	1		1	1	5
<i>Receitas tradicionais portuguesas</i>	Frase					1		1
	Or. sub.							
<b>Totais</b>						1		1
<i>Pratos tradicionais portugueses</i>	Frase		1					1
	Or. sub..		1					1
<b>Totais</b>			2					2
<b>Totais</b>		1	5	1	2	8	1	18

Tabela 2 - Perfil de comportamento na frase: função e núcleo.

O conjunto dos dados numéricos obtidos merece-nos algumas reflexões, de que destacamos as seguintes:

1º. O número de ocorrências destes sintagmas em posição dependente de verbo (9 casos) e o número de ocorrências na dependência de nome são sensivelmente idênticos: respetivamente, 9 e 8 casos (8+1, se considerarmos a ocorrência em enumeração explicativa de nome).

2º Com o estatuto de modificador/complemento de nome (introduzido sempre pela preposição *de*), os SN podem ocorrer em diferentes níveis na hierarquia da estrutura frásica ou oracional, mais ou menos distantes do

núcleo verbal. Ao nível superior de frase (5 casos), os sintagmas ocorrem principalmente (4 dos 5 casos) inseridos em espaços argumentais (Sujeito, CD e Predicativo de Sujeito). Nestes contextos de ocorrência, ocupam habitualmente posições tendencialmente mais distantes do núcleo. Sejam os seguintes exemplos, ora ao nível de frase, ora ao nível de oração subordinada:

noCOD\_1059017: Hernâni Machado é [um cultor(1º) seguro e conhecedor da **cozinha tradicional portuguesa**(2º)].

noCOD\_1046440: O “chef” José Arménio, natural de Arcos de Valdevez, comanda a casa há oito anos e [dá continuidade(1º) a um trabalho(2º) de pesquisa(3º) histórica de **receitas tradicionais portuguesas**(4º)] iniciada pelo seu antecessor, resgatando uma série de pratos antigos da cozinha lusitana e da doçaria conventual. J0033: Esta planta, lembre-se, [desempenha(1º) um papel(2º) essencial no tempero(3º) dos maranhos, burulhões ou borlhões(4º), um dos espécimes(5º) mais originais da **cozinha tradicional portuguesa**(6º)], infelizmente afastados das ementas dos restaurantes, mesmo da sua região de origem, que é a Beira Interior.

noCOD\_1025841: Para este responsável, “a organização desta exposição mundial [parece ignorar(1º) a existência das confrarias báquicas e gastronómicas, não lhes pedindo(2º) sequer opinião(3º) sobre o modo de ser(4º) do, por certo existente, pavilhão(5º) da **cozinha tradicional portuguesa**(6º)]”.

3º. Por outro lado, em contexto de dependência de verbo, os sintagmas assumem essencialmente funções de complemento direto (5 casos), ora de frase, ora de oração subordinada. Estes casos ocorrem na dependência dos verbos *ter* (2), *incluir* (2) e *servir* (1). Sejam exemplos:

J106423: O Tavares, que se quer manter como uma referência de luxo na gastronomia nacional, **terá** no cardápio, essencialmente, uma “nova cozinha tradicional portuguesa”, que será da responsabilidade do chefe Joaquim Figueiredo, proveniente do restaurante Bica do Sapato.

noCOD\_1070417: E se **incluir os pratos tradicionais portugueses** “recauchutados” nas ementas das selecções possa ser tarefa difícil, a intenção do chefe de cozinha da selecção nacional portuguesa Hélio Loureiro era servir de anfitrião aos colegas dos outros países, numa iniciativa pioneira que muito agradou aos “colegas de profissão e rivais no jogo”.

4º Em 3 dos 8 casos atestados no *corpus* com o estatuto de SP de N, o sintagma surge nitidamente com o papel de “objeto”, complemento dos nomes *cultor*, *apreciador* e *pesquisa*, o que aproxima este tipo de ocorrências do subgrupo destes SN com função de CD.

5º. Sobressai ainda, neste conjunto de dados, o valor residual das ocorrências com estatuto de sujeito – registámos apenas um caso:

noCOD\_1045432: Na zona destinada à restauração marcam presença **a comida tradicional portuguesa**, a gastronomia italiana, doçaria, gelataria e um salão de chá, situado num dos espaços do antigo palácio.

6º. No seu conjunto, constatámos que os SN ocorrem sobretudo ao nível superior de frase (12 dos 18 casos).

### Perfil de comportamento na frase: verbos e nomes de que dependem

Considerámos nesta secção alguns dados relativos aos itens lexicais com os quais os SN considerados estabelecem relações de dependência.

Em contexto de relação com o verbo, estes sintagmas coocorrem, (i) em posição de complemento, com os verbos *ter*, *servir*, *incluir* e *gostar*, (ii) em posição de sujeito, com a expressão verbal *marcar presença* e, (iii) em posição de Adjunto, com o verbo *organizar* e a expressão *ter a sorte*. Os dados ficam resumidos na Tabela 3.

Função↓ Verbo →	<i>Ter</i>	<i>Servir</i>	<i>Incluir</i>	<i>Organizar</i>	<i>Gostar</i>	<i>Marcar presença</i>	<i>Ter a sorte</i>	Totais
<i>Sujeito</i>						1		1
<i>CD</i>	2	2	1					5
<i>COBL</i>					1			1
<i>Adjunto Adverbial</i>				1			1	2
<b>Totais</b>	2	2	1	1	1	1	1	9

**Tabela 3.** Perfil de comportamento na frase: verbos de que dependem.

Várias considerações poderão ser feitas em torno desta questão. Deixamos para já a constatação, muito genérica, da ausência de verbos da área de *ser* e da área de *comer/experimentar* em contexto de relação direta com estas expressões referenciais.

Em contexto de dependência de nome (com estatuto de complemento ou modificador), os sintagmas coocorrem com itens muito variados e dispersos, como pode ver-se na Tabela 4.

Nome → Função↓	Encantos	Espécimes	Pratos	Cores e aromas	Pavilhão	Cultor	Apreciadores	pesquisa	Totais
<i>Cozinha tradicional portuguesa</i>		1	1	1	1	1	1		6
<i>Comida tradicional portuguesa</i>	1								1
<i>Receitas tradicionais portuguesas</i>								1	1
<b>Totais</b>	1	1	1	1	1	1	1	1	8

Tabela 4 - Perfil de comportamento na frase: nomes de que dependem.

### Perfil de comportamento na frase: adjetivações

Considerámos, neste tópico, não só os casos em que o adjetivo incide diretamente nos SN em causa (por exemplo: *boa comida tradicional portuguesa*), como também os casos em que a *adjetivação* afeta diretamente outras estruturas da mesma frase com as quais os SN estabelecem relações relevantes (por exemplo: *comida tradicional portuguesa, com uma apresentação mais requintada*). Na tabela que resume estas ocorrências distinguimos, assim, *adjetivação direta* e *adjetivação indireta*.

O número de adjetivações diretas no *corpus* é muito reduzido. Registámos apenas 3 casos, com os adjetivos *nova*, *boa* e “*recauchutados*”, atributos de, respetivamente, *cozinha tradicional portuguesa*, *comida tradicional portuguesa* e *pratos tradicionais portugueses*.

Na tabela que se segue, resumem-se estes primeiros dados:

SN↓	Segmento	Adjetivação direta			Totais
		Boa	Nova	Recauchutados	
<i>Cozinha tradicional portuguesa</i>	<i>terá no cardápio, essencialmente, uma “nova cozinha tradicional portuguesa”</i>		1		1
<i>Comida tradicional portuguesa</i>	<i>boa comida tradicional portuguesa</i>	1			1
<i>Receitas tradicionais portuguesas</i>	<i>E se incluir os pratos tradicionais portugueses “recauchutados” nas ementas das seleções possa ser tarefa difícil</i>			1	1
<b>Totais</b>		1	1	1	3

Tabela 5 - Perfil de comportamento na frase: adjetivações diretas.

As adjetivações “indiretas” são em número mais significativo e ocorrem em estruturas com as quais os SN estabelecem relações sintáticas muito diversificadas, com diferentes graus de proximidade. Os itens são também muito variados: para além de *boa / melhor* (com 2 ocorrências cada) e *nova*, há outros adjetivos (Tabela 6). Em todos os casos, a carga semântica dos adjetivos nos sintagmas contíguos parece afetar claramente os SN aqui em causa.

SN↓	Adjetivação “indireta”									
	<i>Boa / melhor</i>	<i>Nova</i>	<i>Ousa- das</i>	<i>Requín- tada</i>	<i>Seguro e conhecedor</i>	<i>Perfeito</i>	<i>Real</i>	<i>Origina- l</i>	<i>Afamados e afreguesados</i>	<i>Difícil</i>
<i>Comida tradicional portuguesa</i>	3		1	1						
<i>Cozinha tradicional portuguesa</i>	1				1	1	1	1	1	
<i>Receitas tradicionais portuguesas</i>										1

Tabela 6 - Perfil de comportamento na frase: adjetivações indiretas.

Um contexto de maior proximidade é aquele em que a adjetivação afeta diretamente um sintagma coordenado (num dos casos, o adjetivo ocorre também no SN em análise):

R1235: Começemos pelo restaurante D. Tonho, está na moda, sem dúvida, e per-  
tence ao famoso Rui Veloso. Aí, para além da **cozinha tradicional portuguesa** e  
de **um serviço perfeito**, pode ter a sorte de esbarrar-se com o cantor portuense.  
noCOD\_1090946: Adoro comer, nesta zona consigo encontrar os melhores  
restaurantes e com toda a variedade possível: **boa comida chinesa**, **boa comida**  
**italiana** e **boa comida tradicional portuguesa**.

Noutros casos, é o nome de que depende o SN (com o estatuto de modificador ou complemento) que surge com adjetivo:

J6329: O repasto que assinala esta manifestação do núcleo português da confraria  
terá lugar num hotel da capital, fazendo jus a alguns dos **melhores pratos** da  
**cozinha tradicional portuguesa**.  
noCOD\_1059017: Hernâni Machado é um **cultor seguro e conhecedor** da **co-  
zinha tradicional portuguesa**.  
J0033: Esta planta, lembre-se, desempenha um papel essencial no tempero dos  
maranhos, burulhões ou borlhões, um dos **espécimes mais originais** da **cozinha**  
**tradicional portuguesa**, infelizmente afastados das ementas dos restaurantes,  
mesmo da sua região de origem, que é a Beira Interior.



Contabilizámos também adjetivações presentes em sintagmas preposicionais dependentes, direta ou indiretamente, dos SN em estudo:

J52989: “Teremos **comida tradicional portuguesa**, com uma apresentação mais requintada, na linha da nova cozinha portuguesa”, explicou Silva Carvalho.

Noutros contextos, os sintagmas em relação são codependentes do mesmo núcleo verbal, como é o caso da relação entre sujeito e CD no exemplo (aqui mediado por um pronome relativo):

J106052: São 70 anos a servir o público, primeiro ao balcão da taberna aberta pelos pais, a 1 de maio de 1926, na rua F. de M, que mais tarde se tornou num dos mais afamados e afreguesados restaurantes lisboetas que servem **cozinha tradicional portuguesa**.

Um conjunto de outros exemplos configura possíveis interações dos SN com adjetivos em posições mais distantes e menos lineares:

J41253: Vindo da Alemanha, onde percorreu a Exposição Mundial de Hanôver, Jorge Sampaio aterrou em Portugal e, ao fim da tarde, esperava-o uma viagem ao país real através do artesanato, mais as cores e os aromas da **cozinha tradicional portuguesa**.

noCOD\_1070417: E se incluir os **pratos tradicionais portugueses** “recauchutados” nas ementas das selecções possa ser tarefa difícil, a intenção do chefe de cozinha da seleção nacional portuguesa Hélio Loureiro era servir de anfitrião aos colegas dos outros países, numa iniciativa pioneira que muito agradou aos “colegas de profissão e rivais no jogo”.

noCOD\_1090946: Adoro comer, nesta zona consigo encontrar os **melhores restaurantes** e com toda a variedade possível: boa comida chinesa, boa comida italiana e boa **comida tradicional portuguesa**.

noCOD\_1054763: Alguns, já rendidos aos encantos da **comida tradicional portuguesa**, não hesitam em experimentar misturas mais ousadas.

### Perfil de comportamento na frase: redes de referências

Uma outra análise que nos propomos fazer no âmbito do nosso estudo prende-se com as redes de relações que estes sintagmas estabelecem com outras expressões referenciais dentro do universo da frase. Neste sentido, distinguimos três grupos temáticos de expressões: (i) espaços, atividade(s) e atores – por exemplo, *restaurante, restauração, chef, etc.*; (ii) nomes de pratos e ingredientes – *bacalhau, maranhos, etc.*; e (iii) eventos e outras referências culturais – *semana gastronómica, artesanato, etc.*

Na Tabela 7, registam-se alguns exemplos mais relevantes:

Referências → SN↓	Espaços, atividade(s) e atores	Pratos e ingredientes	Eventos e outras referências culturais
<i>Cozinha tradicional portuguesa</i>	<i>restaurante (balcão da) taberna restaurantes lisboetas o Távares, chef J. Figueiredo repasto cervejarias tascas</i>	<i>planta (tempero dos) maranhos ementas cardápio pratos</i>	<i>semanas gastronómicas núcleo português da confraria Portugal país real artesanato confrarias báquicas e gastronómicas cantor portuense</i>
<i>Comida tradicional portuguesa</i>	<i>restauração salão de chá</i>	<i>misturas mais ousadas nova entrada receitas bacalhau</i>	
<i>Receitas tradicionais portuguesas</i>	<i>chef a casa</i>	<i>pratos antigos cozinha lusitana doçaria conventual</i>	
<i>Pratos tradicionais portugueses</i>	<i>restaurante chefe de cozinha colegas de profissão</i>		<i>regiões de Portugal vendas de artesanato seleção nacional espetáculos de música seleções</i>

Tabela 7 - Perfil de comportamento na frase: redes de referências.

## CONCLUSÕES

As teias de cumplicidades existentes na relação entre os *alimentos* (entendidos como matéria-prima), a *alimentação* (entendida como prática civilizadora) e a *linguagem verbal* (quer nas suas atualizações individuais, quer nas comunitárias) conseguiram finalmente ocupar, nos anos mais recentes, um lugar de destaque na inquirição das Ciências da Linguagem<sup>16</sup> e no mundo académico. Entre inúmeras possibilidades, podemos estudá-las (i) como modo de construção linguística de identidades, (ii) como forma de revisitar o passado comum<sup>17</sup> e (iii) como base de análise de organização dos nossos comportamentos – observáveis ou não – em torno de rituais, de preferências, de gostos (também de natureza estética) e até de normas oficiais de saúde e de higiene<sup>18</sup>.

Propusemo-nos, com este estudo, traçar o perfil do comportamento na frase (enquanto unidade nuclear e estruturante do texto) dos sintagmas

<sup>16</sup> Numa breve sistematização, por exemplo, na Linguística, na Linguística Aplicada, na Sociolinguística, na Psicolinguística, na Análise Conversacional, na Etnolinguística, na Antropolinguística e nos estudos da comunicação virtual.

<sup>17</sup> Apesar de se tratar de óticas com intenções diversas, cf. Brandão (1981) e Carneiro (2003).

<sup>18</sup> Cf. Barthes 1993.

*cozinha tradicional portuguesa, comida tradicional portuguesa, receitas tradicionais portuguesas e pratos tradicionais portugueses*, vistos aqui, no seu conjunto, como representações linguístico-discursivas da tradição alimentar.

Ainda que embrionárias, as primeiras grandes conclusões parecem apontar para os seguintes aspetos:

1. Em primeiro lugar, é de salientar o facto de estes SN apresentarem apenas uma ocorrência em posição de sujeito (de frase ou oração subordinada). Este dado pode ser indicador de uma posição menos central ocupada por estas expressões na organização temático-informativa dos textos. Poderá ser relacionada com esta característica do comportamento dos sintagmas a ausência de casos de combinação com o verbo *ser*.
2. Observamos, por outro lado, que os contextos de dependência de verbo e os contextos de dependência de nome apresentam números muito próximos.
3. Em contexto de dependência de verbo, os sintagmas assumem essencialmente o estatuto de *objeto* (complemento direto). Em contexto de dependência de nome, assumem ora o papel de *objeto* (complemento de nome) ora o papel de “identificador” ou “restritor” da referência expressa no nome (modificador).
4. Uma última observação genérica que consideramos relevante destaca o sentido fortemente positivo das adjetivações copresentes na mesma unidade frásica, quer em contexto de incidência direta, quer em contexto de incidência (indireta) em espaços sintaticamente próximos.

## BIBLIOGRAFIA

- Actas do XI Encontro Nacional da Associação Portuguesa de Linguística*. (1995), Vol. I. Corpora. Maria Fernanda Bacelar do Nascimento, Maria Celeste Rodrigues, José Bettencourt Gonçalves (orgs.), Colibri, Lisboa (1996).
- Algranti, M. (2002), *Cozinha judaica: 5000 anos de história e gastronomia*, Record, Rio de Janeiro.
- Bacelar do Nascimento, M. F., Pereira, L. A. S. e Saramago, J., (2000), “Portuguese Corpora at CLUL”, in *Second International Conference on Language Resources and Evaluation – Proceedings*. Volume II, Athens, 1603-1607.
- Bacelar do Nascimento, M. F. (2000), “Corpus de Référence du Portugais Contemporain”, in M. Bilger (ed.). H., *Corpus, méthodologie et applications linguistiques*. Champion et Presses Universitaires de Perpignan, Paris, 25-30.
- Bacelar do Nascimento, M. F., (2003), “O lugar do corpus na investigação linguística”, in A. Mendes, et alii (orgs.), *Actas do XVIII Encontro da Associação Portuguesa de Linguística*. Associação Portuguesa de Linguística e Edições Colibri, Lisboa.
- Barthes, R., (1993, 1ª edição original, 1961), “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine.”, in Eric Marty (ed.), *Roland Barthes: oeuvres complètes*. Tome I: 1942-1965. Éditions du Seuil, Paris, p. 924-933.
- Brandão, C. R., (1981), *Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano*, Edições Graal, Rio de Janeiro.

- Carneiro, H. S., (2003), *Comida e sociedade. Uma história da alimentação*, Campus, Rio de Janeiro.
- Davsky, D., (2005), “La psicología social de la comida: una aproximación teórica y metodológica a la comida y las prácticas de la alimentación como secuencias narrativas.” I. Cusien, (trad.), in *Subjetividad y procesos cognitivos*. 7: 45-71.
- Faria, R. L., (2007), *A alma trocada*, Coleção Asa Literatura, Edições Asa, Lisboa.
- Gallian, D. M. C., (2007), “A desumanização do comer.”, *Estudos Avançados* 21 (60).
- Habert, B., Nazarenko, A., Salem, A., (1997), *Les linguistiques de corpus*, Armand Colin, Paris.
- Halliday, M. A. K., (1978), *Language as Social Semiotic. The Social Interpretation of Language and Meaning*, Edward Arnold Publishers, London.
- Jovchelovitch, S. (2007), *Knowledge in Context: Representations, Community and Culture*, Routledge, New York/London.
- Koch, I. G. V., (2001), “A referenciação como atividade cognitivo-discursiva e interacional.” *Cad.Est.Ling.* 41: 75-89.
- Koch, I. G. V., (2008), “Como se constroem e reconstroem os objetos de discurso.”, in *Revista Investigações: Linguística e Teoria Literária*, 21: 2, 99-114.
- London, J. (2000, 1st edition: 1904), *The Sea-Wolf*, Dover Publications, New York.
- Long, L. (2004), “Learning to Listen to the Food: Recipes as Expression of Identity and Carriers of Memory”, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, 7: 1.
- Marcuschi, L. A., (2001), “Anáfora indireta: o barco textual e suas âncoras.”, in *Revista Letras*, 56: 217-258.
- Marks, G. (2005), *Olive Trees and Honey: A Treasury of Vegetarian Recipes from Jewish Communities around the World*, Wiley, New Jersey.
- Mondada, L., Dubois, D., (1995), “Construction des objets de discours et catégorisation: une approche des processus de référentiation”, in A. Berrendonner, M-J Reichler-Béguelin (eds), *Du syntagme nominal aux objets-de discours. SN complexes, nominalisations, anaphores. Tranel*, 23, Institute de Linguistique de l'Université de Neuchâtel, Neuchâtel.
- Mondada, L., Dubois, D., (2003), “Construção dos objetos de discurso e categorização: uma abordagem dos processos de referenciação.”, in M. M. Cavalcante *et al.* (orgs.), *Referenciação*. Contexto, São Paulo, 17-52.
- Raposo, E. B. P. *et alii* (eds), (2013), *Gramática do português*, vols. I & II., Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa.
- Sutton, D. E. (2001), *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Berg, Oxford/New York.

(Página deixada propositadamente em branco)

**OS NOMES DAS RECEITAS: UM PATRIMÓNIO  
LINGUÍSTICO REGIONAL, NACIONAL OU  
INTERNACIONAL? UMA ANÁLISE LEXICAL**  
**The Names of the Recipes: Regional, National or  
International Linguistic Heritage? A Lexical Analysis**

HELENA REBELO  
Universidade da Madeira (UMa)  
Faculdade de Artes e Humanidades  
CIERL da UMa  
CLLC da Universidade de Aveiro  
mhrebello@staff.uma.pt

**RESUMO:** Num mundo globalizado, com valorização crescente do património regional (cf. dieta mediterrânica), as receitas culinárias tendem a generalizar-se. As comidas regionais podem assumir contornos mundiais, reconhecidas pelo seu nome. As revistas de culinária assumem esse papel de transmissão, que, no passado, era operado oralmente, de geração em geração, no seio da família ou da comunidade. Os nomes atribuídos aos pratos não serão, portanto, completamente arbitrários. Há receitas de comidas e bebidas cujos intitulados ignoram os nomes dos ingredientes (*jardineira, canja, tim-tam-tum, brisa*). Outras dão conta deles e do modo de preparação, (*espada com banana, frango assado*). Uma quantas revelam a sua proveniência geográfica (*carne de porco à alentejana, vinho do Porto*). Muitas correspondem a estrangeirismos (“crepes”, “vodka”). Considerando estes e outros tipos de intitulados, as designações das receitas merecem ser estudadas porque constituem um considerável património linguístico.

Pretende-se analisar, num plano linguístico, os intitulados das receitas de alguns números da revista *Continente Magazine*, “a revista de culinária mais vendida em Portugal”, tendo também em conta dois livros de receitas madeirenses. No total, a amostra comporta 537 nomes de receitas. Que tipo de léxico dá nome às receitas? O vocabulário é essencialmente nacional ou predominarão muitos estrangeirismos? Haverá, por exemplo, algumas comidas e bebidas da Madeira, ou seja, referências locais e regionais? Os nomes das receitas divulgadas correspondem, sobretudo, a um património linguístico alimentar regional, nacional ou internacional? Procurando responder a estas questões, analisam-se os 537 nomes de receitas através das seguintes variáveis: autoria, designação, extensão, estrutura e origem.

**PALAVRAS-CHAVE:** Património Linguístico. Léxico. Nomes das receitas. Análise lexical.

**ABSTRACT:** In a globalized world, with a growing appreciation of regional heritage (cf. Mediterranean diet), the local recipes tend to be generalized. Regional food can reach global contours, recognized by name. The cooking magazines assume the role

of transmission, which in the past was operated orally from generation to generation within the family or community. Then, the names given to the dishes will not be therefore completely arbitrary.

Some recipes of food and drinks which titles ignore the names of the ingredients (“jardineira”, “canja”, “tim-tam-tum”, “brisa”). Other put on evidence them and, also, the method of preparation, (“espada com banana”, *roast chicken*). Few recipes reveal their geographical origin (“carne de porco à alentejana”, *Porto wine*). Many correspond to foreign words (“crepes”, “vodka”). Considering these titles and others, the recipe designations deserve to be studied because they constitute a considerable linguistic patrimony.

We intend to analyse, on a linguistic level, the recipe titles from some numbers of the *Continente Magazine*, “the best selling cooking magazine in Portugal” and two books more with recipes from Madeira. In total, we study 537 recipe names. What kind of lexicon is present in recipe names? Is the vocabulary essentially national or are there many foreign words? For instance, will there be some food and drinks from Madeira with local and regional indications? Do recipe names correspond mainly to a regional, national or international linguistic heritage? To answer these questions, we analyze the 537 names of recipes through some variables: authorship, title, length, structure and origin.

**KEYWORDS:** Linguistic Patrimony. Lexicon. Recipes names. Lexical analysis.

## 1. FINALIDADE E PLANO

Pretendendo analisar uma amostra composta por 537 nomes de receitas, a fim de compreender a importância deste material, simultaneamente linguístico e da área alimentar, para o Património Imaterial, organiza-se um estudo em quatro pontos essenciais. No primeiro, intitulado “Património Linguístico: definição e relação com Património Alimentar”, aborda-se o tema a tratar, partindo das noções de “património” e “Património Linguístico”. No segundo (A valorização do Património Alimentar Regional Madeirense), insiste-se na vertente regional, a nível de Património Linguístico e Património Alimentar, já que corresponde a um conhecimento tradicional que se pode estar a perder. No terceiro e no quarto pontos, com os subtítulos “Materiais, tema e problema” e “Análise dos dados”, apresenta-se o estudo da amostra, considerando vários parâmetros, nomeadamente a autoria dos nomes de receitas, as designações que lhes são dadas, a extensão que têm, a estrutura que as compõe e a sua origem. Finalmente, numa “Síntese conclusiva”, respondendo às questões subjacentes à temática, tecem-se considerações relativas aos 537 nomes de receitas, no que diz respeito ao Património Linguístico Alimentar, sem esquecer a vertente regional madeirense.

## 2. PATRIMÓNIO LINGUÍSTICO: DEFINIÇÃO E RELAÇÃO COM PATRIMÓNIO ALIMENTAR

A noção de “património” é sobejamente conhecida e o termo pertence ao léxico comum, figurando em qualquer dicionário geral<sup>1</sup>. Significa “legado dos antepassados”. Por sinonímia, equivale a “herança”, consubstanciada em riquezas materiais (casas, dinheiro, obras de arte, etc.), que as gerações anteriores deixaram às gerações vindouras. Portanto, além de “património” estar associado à ideia de “passado”, etimologicamente, numa sociedade patriarcal, relaciona-se com “pai” (o elo de transmissão da geração anterior com a seguinte: indo dos avôs aos netos) e “pátria” (o espaço que pertence ao “pai”, enquanto fundador da comunidade familiar, e que se reencontra na expressão “o pai do meu pai” ou na noção de “patriarca”). O termo e as palavras da mesma família remetem para uma sociedade patriarcal, quando o filho varão seria o herdeiro único. Porém, também se pode estender às sociedades matriarcais, sublinhando o legado das mães às filhas. Numa sociedade moderna, as duas vertentes congregam-se e pode considerar-se a herança (material e imaterial) dos progenitores legada aos filhos, independentemente de serem raparigas ou rapazes. Assim, por exemplo, receitas de família podem ser transmitidas tanto a elas como a eles. Aliás, o Património Alimentar, um conjunto de bens relacionados com a alimentação em geral, inclui nomes e modos de fazer, técnicas e segredos familiares, que as novas gerações herdaram dos antepassados. Manter a tradição culinária familiar é, então, preservar um património imaterial comunitário.

Se a definição de “património”, em si, não parece colocar dúvidas, nem a sua etimologia ou a sua relação com palavras da mesma família, tal não se passará quando se lhe associa o qualificativo “linguístico”. A sequência “Património Linguístico” (PL), pelo que se sabe, é pouco empregue e não consta em obras de referência como os dicionários gerais. Delimitando-se o conceito de PL, ocorrem, pelo menos, quatro possibilidades:

1) Num sentido mais amplo, pode (con)fundir-se, integralmente, com “as línguas do mundo”, isto é, a globalidade das línguas – e das suas variedades geográficas, sociais ou situacionais – vivas ou mortas, maioritárias ou minoritárias, naturais ou artificiais. Há organismos internacionais<sup>2</sup> que se detêm neste ponto, concentrando-se, sobretudo, na questão das línguas minoritárias

---

<sup>1</sup> Cf., por exemplo, Houaiss 2001.

<sup>2</sup> Para não referir a vasta legislação da União Europeia, nomeadamente do Parlamento Europeu, sobre o assunto, veja-se, a título exemplificativo, a *Declaração Universal dos Direitos Linguísticos* da autoria do organismo internacional PEN. Sublinha-se que a expressão “heritage language” remete para “a língua falada no ambiente familiar” e corresponde apenas a um sentido atribuído a Património Linguístico que se traduz por “linguistic patrimony”.



ou nas que vão desaparecendo por deixarem de serem faladas. Procuram a sua defesa, vendo-as como elementos patrimoniais a preservar.

2) Num sentido mais restrito, é viável considerar-se que PL identifica exclusivamente o “património dicionarístico”<sup>3</sup>. Importa, então, olhar para a totalidade dos dicionários bilingues, monolíngues, etc. que registam o “tesouro” – léxico, expressões, provérbios, etc. – de uma comunidade de falantes ou de várias.

3) Alargando esse ponto de vista, isto é, o das publicações, ou pelo menos de um certo tipo delas, PL pode identificar-se com todo o “património literário”<sup>4</sup> de um povo. Terá uma vertente escrita, ou seja, incluirá o conjunto de obras antigas, como forais, testamentos ou outros documentos de carácter oficial ou não, textos de autores consagrados, etc., que, historicamente, pertencem a uma comunidade, seja ela local, regional ou nacional. No entanto, também poderá possuir uma faceta oral, com as obras transmitidas oralmente no passado e que a escrita regista para as conservar. Lembra-se, aqui, a recolha da tradição oral transmitida geracionalmente como, entre diversas outras possibilidades, contos, rimances, orações, ditados, provérbios, quadras, receitas medicinais ou alimentares (o que remete para o Património Alimentar).

4) Considerando um outro sentido, PL pode incluir toda e qualquer terminologia, seja ela de que área for, como, por exemplo, a da culinária. Pode cobrir diversas profissões (ex.: a linguagem dos “bomboteiros”, a das “bordadeiras”, etc.) e domínios (ex.: agricultura, alimentação, música, vestuário, usos, costumes, etc.).

Sendo assim, o Património Linguístico comporta uma vasta ramificação, não correspondendo apenas ao meio de registo do património cultural, um outro dos sentidos que pode assumir. É, portanto, muito mais do que um veículo importante para a preservação e o registo do Património Cultural Imaterial da Humanidade como a UNESCO<sup>5</sup> o evidencia. Ultrapassa a missão de fazer coincidir o papel da linguagem escrita com o de ser o suporte material de componentes culturais que o não têm por serem imateriais. Pela documentação deste organismo internacional que congrega a Ciência, a Educação e a Cultura, o PL não parece ser, em si, valorizado porque é, essencialmente, encarado como o meio de preservação e salvaguarda do Património Cultural Imaterial<sup>6</sup>. A título meramente exemplificativo, uma

---

<sup>3</sup> Cf. *Dicionarística Portuguesa: Inventariação e Estudo do Património Lexicográfico*, organizado por Telmo Verdelho e João Paulo Silvestre.

<sup>4</sup> *No Curso de História da Língua Portuguesa da Universidade Aberta*, é apresentada a tipologia de documentação “produzida no território galego-português”. São considerados vários tipos de textos antigos que fazem parte do património literário e “não-literário” dos primórdios da História da Língua Portuguesa.

<sup>5</sup> V. convenções da UNESCO sobre o assunto.

<sup>6</sup> Cf. Rebelo, 2012.

vivência cultural específica do Minho como os “lenços de namorados” põe em evidência toda a importância linguística desta realidade cultural nortenha que vale por si própria. Os lenços constituem uma tradição regional portuguesa a preservar, mas as quadras e o registo popular da linguagem das bordadeiras que os caracterizam é, também, um património a valorizar. Nesta vertente, tem uma dimensão unicamente linguística, embora se trate de linguagem popular, que, durante muito tempo, não foi valorizada. Fica demonstrado o âmbito do Património Linguístico. É bem mais alargado do que se possa pensar, não se podendo reduzir ao papel de suporte do Património Cultural Imaterial, já que o PL é, ele próprio, um dos elementos integrantes da imaterialidade cultural de uma comunidade.

Posto isto, persistem várias questões: o que se entende, então, por “Património Linguístico”? Sê-lo-ão todas as manifestações linguísticas? Deverão ter-se em conta somente as herdadas do passado (a “langue” segundo Saussure)? As respostas podem ser díspares. Numa visão geral, mas congregadora, crê-se que PL não será exclusivamente Património Literário, embora o englobe. Também não será apenas o Património Dicionarístico ou unicamente as terminologias, nem apenas a integralidade das línguas do mundo. Defende-se que o PL reagrupa a totalidade dessas ramificações, podendo, ainda, alargar-se a outras, como a de ser um suporte de registo da cultura imaterial. Não encontrando definição, numa primeira tentativa para delimitar o conceito, sugere-se que uma definição possível para “Património Linguístico” será: conjunto de bens verbais, orais e/ou escritos, próprio de uma comunidade porque a identifica e distingue das restantes, nas suas formas de comunicar ou de vivenciar a própria experiência. Manifesta-se a diversos níveis, nomeadamente fonético, fonológico, morfológico, lexical e semântico. Inclui também a sintaxe e as especificidades fráscas, nomeadamente diomásticas. Comporta várias vertentes relacionadas com a linguagem: geográfica, histórica, social e cultural. É transmitido de geração em geração e, se não o for, pode desaparecer. Deixando de ser utilizado pela comunidade, deve ser preservado. Porém, os bens linguísticos comuns também se podem incrementar, pela produção ou aquisição contínua dos falantes herdeiros, que transmitirão às gerações futuras o que os antepassados lhes legaram, se o conservaram, e o que eles próprios criaram. É, portanto, um conjunto de bens (linguísticos) de uma comunidade em permanente dinâmica. Consequentemente, por um lado, a juntar-se à ideia de passado, deve considerar-se a de presente. Por outro, o PL está em constante modificação, sendo enriquecido ou empobrecido, consoante os usos de uma geração que, claramente, o altera, no presente, antes de o legar à geração seguinte. Logo, o PL é a herança linguística global de uma determinada comunidade (local, regional, nacional, internacional) que vai sendo renovada. Como é evidente, comporta, intrinsecamente, todas as áreas do agir humano, seja artesanato, lazer, cultura, etc. Não há, então, domínio humano

que não tenha interesse ou não se relacione com Património Linguístico. Pela definição aqui proposta, associa-se PL a comunidades bem delimitadas. Embora possa ter um alcance internacional ou nacional, é, sobretudo, a sua dimensão regional ou local que importa observar. Porquê? Entende-se assim pelas próprias limitações que se atribuem à noção de “comunidade” que difere de, entre outros conceitos, “grupo”, “sociedade” e “nação”, embora podendo equivaler-lhes. Por exemplo, assume contornos regionais com o registo de vocabulário específico de uma variedade linguística (ex.: *Dicionário Bilingue Piaçã – Português*<sup>7</sup>) ou a tradição oral de uma certa área geográfica (ex. os romances da Madeira que recolhem versões dos tradicionais rimances de que as gerações mais velhas ainda têm memória).

Por conseguinte, é viável falar de Património Linguístico Regional. Para dar um caso concreto, indica-se o Património Linguístico Madeirense<sup>8</sup>. Aqui, sublinhar-se-ão, sempre que possível, pormenores relacionados com o Arquipélago da Madeira. Logo, se se estuda o léxico (vocábulos e expressões) característico da Região Autónoma da Madeira, pensa-se imediatamente em preservar “regionalismos” porque muitos deixam de ser usados, merecendo ser explicitados. Conserva-se, então, um vasto património lexical que poderá, nas próximas décadas, cair em completo desuso e esquecimento. Em todos os domínios se registam regionalismos madeirenses, mas, sem sombra de dúvidas, que a culinária ou, melhor dizendo, a alimentação, merece uma atenção redobrada. É pelo prato, o que se põe na mesa, e como esta é posta, que se reconhece uma determinada cultura, assim como pelos nomes com que se designam todos os elementos afins, o que corresponde, em certa medida, a uma definição de Património Alimentar. Com a madeirense, não é diverso. Por isso mesmo, a área da alimentação é um domínio de relevo linguístico. Pelas designações com que se nomeiam e identificam os pratos que vão sendo concebidos, reconhece-se a origem geográfica e cultural, assim como o povo de onde é típica determinada receita. Estabelece-se uma íntima relação entre Património Alimentar (PA) e Património Linguístico.

### 3. A VALORIZAÇÃO DO PATRIMÓNIO ALIMENTAR REGIONAL MADEIRENSE

No Arquipélago da Madeira, no geral, ainda subsiste uma alimentação com cariz regional<sup>9</sup> que pode, no entanto, ter uma incidência local. Aliás, a “banana da Madeira” é típica da Madalena do Mar e de algumas freguesias

---

<sup>7</sup> O *Dicionário de Piaçã-Português*, saído em 2015, dá conta de um rico património praticamente desconhecido a nível nacional.

<sup>8</sup> Cf. Rebelo 2014.

<sup>9</sup> Thierry Proença dos Santos fez o levantamento das referências a comidas e bebidas na obra do escritor Horácio Bento de Gouveia.

limítrofes, não se dando na Costa Norte da ilha. Pelo contrário, o milho é característico do concelho de Santana, não se cultivando noutras localidades da ilha. Os preparados com banana ou milho generalizaram-se, através das superfícies comerciais, mas têm maior importância localmente, consoante as zonas de cultivo. Comunitariamente, há hábitos que perduram. O famoso “dentinho” (petisco) na “venda” (mercearia e taberna) com um copo de “vinho seco”, antes do jantar, continua a ser um ritual masculino, embora com alterações. Os restaurantes servem pratos considerados típicos, mas que foram, por vezes, adaptados para os turistas. As ementas apresentam iguarias consideradas regionais, mas modificadas, reencontra-se esta observação na crónica jornalística “Uma taberna com os sabores da Madeira”<sup>10</sup>, em que também surge a problemática da tradução dos nomes de receitas regionais e a ideia da gastronomia regional ser valorizada para, nomeadamente, as áreas do Turismo e da Economia. Esta última não é nova, embora tenha reaparecido, ultimamente, na imprensa nacional e regional.

São muitos os exemplos de notícias sobre o assunto. Seria importante fazer-se o levantamento de todas as notícias, crónicas, reportagens, etc. dedicadas à alimentação e ao PA regional em geral e, especificamente, para o madeirense. Dão-se alguns títulos recensados: “Pires de Lima aponta turismo gastronómico como ajuda”<sup>11</sup>, “Projeto Mais Restauração”<sup>12</sup>, “Academia das Carnes presente na Bolsa de Turismo de Lisboa”<sup>13</sup> e “Ingredientes ‘secrets’ geram negócio”<sup>14</sup>. Além da Linguística, do Turismo, da Economia, outras áreas

---

<sup>10</sup> Nessa sua crónica do *Diário de Notícias* da Madeira, Joaquim Leça escreve: “Como é sabido, o sector do Turismo na Região é a principal actividade económica que dinamiza outros sectores como os da restauração e da agricultura. No dia 23 de Janeiro, a ACIF - Câmara de Comércio e Indústria da Madeira apresentou publicamente o ‘Documento Estratégico para o Turismo na Região Autónoma da Madeira (2015-2020)’ em parceria com a empresa de consultadoria KPMG. No diagnóstico realizado ao actual posicionamento do Turismo na Madeira e no que à restauração diz respeito, conclui-se que existe uma forte herança tradicional na restauração e gastronomia típica da Região, que é muito valorizada pelos turistas.”. Acrescenta o cronista: “Como tenho vindo a escrever nesta rubrica, a gastronomia da nossa terra só é autêntica, quando nela estão presentes os produtos agrícolas regionais assim como os do nosso mar. De pouco serve termos muitos restaurantes e hotéis a servir o filete de espada com banana e a espetada (que muitas vezes é erradamente traduzida como um ‘kebab’) com receitas e designações que não são de cá.”.

<sup>11</sup> Cf. *Jornal da Madeira*, 09-04-2015, p. 30: “turismo de gastronomia”.

<sup>12</sup> V. *Jornal da Madeira*, 09-04-2015, p. 5: “projeto Mais Restauração”, “Inovar a Gastronomia Regional, em 16 unidades hoteleiras da Região de 4 e 5 estrelas. (...) com o intuito de criar uma cultura de inovação no receituário dos restaurantes, potenciando a utilização de produtos gastronómicos regionais, numa lógica inovadora, mesclando-os com novos modos e formas de cozinhar.” (cf. 4.5. Origem).

<sup>13</sup> Cf. semanário *Tribuna da Madeira*, 20-02-2015, p. 32: “A Academia Madeirense das Carnes/ Confraria Gastronómica da Madeira” e “Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas”: “É preciso preencher com a riqueza gastronómica, paisagística, arquitectónica, histórica e cultural outros programas que nos permitam reter os visitantes por períodos mais longos.”

<sup>14</sup> Cf., por exemplo, *Expresso. Caderno de Economia*, 03-05-2014, p. 22, “Ingredientes ‘secre-

se podem relacionar com o Património Alimentar. É o caso da Saúde, o que parece evidente. Vejam-se os seguintes títulos noticiosos: “IASAÚDE melhora informação à população”<sup>15</sup> e “Alimentos antigripe”<sup>16</sup>. Também se pode ligar a alimentação à Cultura Tradicional, isto é, aos hábitos do passado, contestando-os, como sucede na crónica «‘Função do Porco’: Um ato Bárbaro»<sup>17</sup> de Fátima Pitta Dionísio ou valorizando-os, como o escreveu Adolfo Luxúria Canibal, em “Papás de sarrabulho”<sup>18</sup>. Neste caso específico, uma parte das tradições alimentares se perderia, se a Matança do Porco se deixasse de realizar. Embora se compreenda que o ritual é posto em causa pelos defensores dos animais, se desaparecer, pratos como as “papás de sarrabulho” podem, também eles, acabar. Porém, o termo “sarrabulho” talvez se conservasse. Estas duas crónicas realçam que a imprensa, além de notícias, vai divulgando muitos textos sobre a alimentação e o PA regional ou nacional, assim como internacional.

Os jornais e as revistas costumam contemplar a alimentação e o património que lhe está associado. Na imprensa madeirense, é comum haver receitas de pratos domingueiros<sup>19</sup> ou de “cocktails”<sup>20</sup>. Considerando, por exemplo, o *Jornal da Madeira*, numa página regular de Cultura, o chefe Júlio Pereira<sup>21</sup> apresenta diversas receitas, como as seguintes: “Telha de sésamo e abacate”, “À Brás de bacalhau e espargos” e “Broas de mel”. Este autor também assina uma obra patrocinada pela Academia Madeirense de Carnes<sup>22</sup>.

---

tos’ geram negócio” de Katia Delimbeuf: “Têm nomes estranhos, mas os sabores são tão bons como surpreendentes: serpão, açafior, feijoca, chicharo, lódão, nêveda, erva virgem, banana dos Açores e funcho dos Açores, e passas de cereja são dez ingredientes de que provavelmente nunca ouviu falar, mas são nossos. Autóctones de Portugal, caíram em desuso na nossa gastronomia por fatores como o abandono dos campos, o êxodo rural para as cidades ou a imigração. (...) Depois, estão em preparação outras linhas, com ingredientes igualmente “desconhecidos” das nossas antigas colónias (Brasil, Cabo Verde, Angola, Moçambique e Guiné)”.

<sup>15</sup> Cf. *Jornal da Madeira*, 08-04-2015, p. 4: “Alimentos seguros, melhor saúde”, “um nutricionista em cada centro de saúde concelhio”.

<sup>16</sup> V. *Expresso*, Primeiro Caderno, Saúde, Vera Lúcia Arreigoso, “Alimentos antigripe”, p. 22.

<sup>17</sup> Cf. *Tribuna da Madeira*, 05-12-2015, «‘Função do Porco’: Um ato Bárbaro», crónica de Fátima Pitta Dionísio.

<sup>18</sup> V. *Semanário Sol*, 21-11-2014, p. 27, a crónica de Adolfo Luxúria Canibal, “Garatujos do Minho: Papas de sarrabulho”.

<sup>19</sup> Cf. revista *Mais do Diário de Notícias da Madeira*.

<sup>20</sup> Cf. por exemplo, o número 809 do *Tribuna da Madeira*: “Cocktail Amazônia Especial” (com brisa limonada). Os “barmen” madeirenses têm participado em muitos concursos de criação de “cocktails” e alguns são divulgados nas páginas deste semanário.

<sup>21</sup> Cf. *Jornal da Madeira*: Cultura, 27-03-2015, p. 18; 10-04-2015, p. 20 e 12-12-2014, p. 14.

<sup>22</sup> Júlio Pereira, *Sabores. Receitas Tradicionais Madeirenses*, Academia Madeirense de Carnes, s/d e s/l. Ver o texto de Manuel Pedro da Silva Freitas, p. 3:

“Com os avanços tecnológicos, verificados nos últimos anos, a sabedoria popular, transmitida oralmente de geração em geração, perdeu muito da sua importância e hoje não só é olhada com alguma ironia, como corre o risco de desaparecer.

Por isso, cada vez mais se impões, (sic) o registo dessa sabedoria em suportes duradouros e susceptíveis de, a qualquer momento, poderem ser consultados. Afinal, são parte da cultura e

Esquecendo todas as outras possibilidades e relacionando PA (que contempla alimentação, culinária, ingredientes, procedimentos, receitas, etc.) apenas com a Linguística, nomeadamente o PL, muitos estudos podem ser concretizados. Propõe-se olhar com atenção para os nomes das receitas, a fim de compreender até que ponto persiste a divulgação de receitas regionais, essencialmente madeirenses. É um caso paradigmático o dos nomes dados ao café e aos seus diversos tipos (“pingo”, “galão”, “expresso”, “descafeinado”, “garoto”, “meia-de-leite”, “chinesa”, “chino”, etc.). Outro é o do “pão” e dos múltiplos modos de o fabricar – diversidade nos ingredientes, na formação da massa, do formato e da cozedura (“broa”, “trigo”, “centeio”, “papo-seco”, “pão-de-batata”, “bolo-do-caco”, “pão-de-erva-doce”, etc.). Alguns destes exemplos de Património Linguístico são-no, simultaneamente, de Património Alimentar que importa preservar porque ambos caracterizam regiões (como o Arquipélago da Madeira) com uma dimensão nacional (Portugal) e uma comunidade com manifestação internacional (emigrantes portugueses de primeiras gerações e luso-descendentes).

As investigações podem realizar-se nas várias disciplinas linguísticas. Dão-se alguns exemplos circunscritos ao Arquipélago da Madeira<sup>23</sup>: a) Fonética ou Fonologia (Usa-se “nonas” ou “anonas”? Serão “mango” e “manga” o mesmo?), b) Morfologia (Que diferença existe entre “um picadinho”, “bem picadinho”, “um picado”, “carne picada”, “carne moída?”), c) Sintaxe (Haverá uma tendência predominante para a supressão da preposição “de” nas expressões alimentares como sucede com “bolo família” e “vinho madeira?”) e d) Semântica (Que significado tem “cozer” no arquipélago, quando se diz “cozi o comer?”). Interessa, aqui, considerar mais a Lexicologia do que outros planos de análise linguística. Procurou-se abordar um tema que relacionasse PL e PA, tentando compreender a relevância da comida tradicional a nível nacional. O estudo é sobre os nomes de receitas, pertença inequívoca de uma

---

da história de um povo. Vem isto a propósito do livro “Sabores”, resultante de uma iniciativa da Academia Madeirense das Carnes - Confraria Gastronómica da Madeira, criada a 30 de Abril de 2000 (...).

Na realidade, a gastronomia tradicional não é mais do que a fórmula que o povo encontrou para adaptar os reduzidos produtos da terra e alguns animais domésticos (...). É por isso que a gastronomia tradicional constitui um património histórico. É por isso que, por todo o mundo se assiste à estereotipação da alimentação, há necessidade de perpetuar a sua forma de confecção, quer através de registos não exclusivamente orais, quer da criação de associações gastronómicas ou de núcleos e áreas demarcadas de identidade gastronómica.

O livro “Sabores”, (sic) assume-se como um contributo para a perpetuação da gastronomia tradicional madeirense, trazendo à memória alguns pratos confeccionados com carne ou doces, hoje quase esquecidos, seja porque se quebrou o ciclo de transmissão oral de informações entre pais e filhos, seja porque a sua confecção exige alguma disponibilidade e meios difíceis de encontrar, seja ainda porque a sua introdução na restauração não é rentável.”

<sup>23</sup> Alguns deles foram referidos em Rebelo 2014.

comunidade linguística com especificidades culturais, mas os produtos ou ingredientes usados nas receitas também constituem material de observação. A abordagem metodológica é, predominantemente, lexical.

#### 4. MATERIAIS, TEMA E PROBLEMA

Os meios de comunicação social têm manifestado um interesse crescente pela alimentação. Na comunidade ocidental, vão sendo inventadas modas alimentares com nomes *sui generis* como “detox” (sumos concentrados de vegetais e frutos, podendo ter outros ingredientes, que [não] substituem uma refeição dita “normal”). Noutras latitudes, isso não sucederá, já que a falta de cereais preocupa as Nações Unidas por saber que ainda existem populações que passam fome. A sociedade portuguesa deste século ganhou hábitos alimentares das sociedades ditas “desenvolvidas” e os nomes das receitas têm vindo a mudar nas ementas familiares e dos restaurantes. Para compreender o alcance destas mudanças, na ampla panóplia de materiais a estudar, colocou-se a questão de quais escolher.

Não existindo, segundo uma breve pesquisa realizada, nenhuma base de dados com *corpus* ou *corpora* para o Património Alimentar Português, optou-se pelos materiais linguístico-patrimoniais da “revista de culinária mais vendida em Portugal”: a *Continente Magazine*<sup>24</sup>. Esta revista segue o *Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa* de 1990), mas apresenta hesitações e falhas de adaptação. Este detalhe tem alguma relevância para o estudo dos nomes das receitas que se empreende por se tratar de um dado linguístico. É pertinente fazer, sumariamente, a caracterização da *Continente Magazine* (CM) enquanto publicação periódica com divulgação no território nacional e insular. Considera-se que não é exclusivamente de culinária e que tende a divulgar a marca que a patrocina. Todavia, possui uma componente culinária dominante, o que a leva a ser uma “revista de culinária”. Não deixa de assumir um papel comercial (cf. “livros: sugestões de leitura” com sinopse e preço de capa, concurso para venda de livros sob a forma de “passatempo”, talões de descontos, promoções a produtos da marca Continente ou com ela relacionados, como sucede com o jornal *Público*, página do leitor, equipa Continente, etc.). Tem, igualmente, uma vertente informativa (cf. agenda com “cinema e espetáculos”, “exposições e gastronomia”, “sugestões continente”, “blogger”, entrevista com sugestão de uma receita pessoal, cartaz) e outra formativa/publicitária (dossier temático sobre um alimento, explicações sobre ingredientes específicos, nutrição, saúde, beleza, destinos, produtos alimentares).

---

<sup>24</sup> Cf. o índice de receitas nos doze números do ano de 2014.



Possui dois índices: o primeiro, apresentado após o editorial, é o da revista toda e o segundo, sensivelmente a meio da publicação, inclui as receitas cujo material linguístico-patrimonial se colhe para análise.

Listaram-se os nomes das receitas extraídos dos doze números da revista mensal CM de 2014. Contabilizaram-se 454 nomes de receitas (cf. TABELA 1). Em cada exemplar da revista, tem-se em conta o índice das receitas, que se subdivide em “entradas e acompanhamentos”, “peixe e marisco” (às vezes apenas “peixe”), “carne”, “vegetariano”, “lunch bag”, “receitas yāmmi”, “menu semanal”, “doces e sobremesas” e “momentos com sabor”.

Tabela 1- materiais da revista CM

	CATEGORIAS	Mensais	Total Anual
1	Entradas e Acompanhamentos	4	48
2	Vegetariano	4	48
3	Peixe e Marisco	4, 5 ou 6	61
4	Carne	4 ou 5	57
5	Doces e sobremesas	4 ou 5	53
6	“Lunch Bag”	4	48
7	Menu Semanal	5	60
8	Receitas “Yāmmi”	2	24
9	Momentos com Sabor	5 (11 meses)	55
TOTAL ABSOLUTO			= 454 nomes de receitas

**Legenda:** Para cada uma das nove categorias de receitas, há, normalmente, 4 nomes de receitas por número da revista, podendo, todavia, ser maior (cf. categoria 3: Peixe e Marisco) ou menor (cf. categoria 8: Receitas “Yāmmi”). No total, contabilizam-se 454 receitas, cujos nomes interessa observar.

A sequência destes intitulados genéricos parte do princípio (“entradas e acompanhamentos”) para chegar ao fim (“doces e sobremesas”), como se correspondesse a uma refeição, normalmente longa, o que tem, culturalmente, mudado porque as famílias dificilmente conseguem conciliar horários para partilhar a mesa. O hábito, porém, manter-se-á ao fim-de-semana ou em ocasiões familiares pontuais. Aí, a refeição é de horas e começa com petiscos e termina com sobremesas ou, então, digestivos. Podem estes ser “momentos com sabor” (que incluem bebidas). A ideia das entradas, do prato principal (de carne ou peixe) e da sobremesa tem vindo a impor-se ao que era mais tradicional, ou seja, a sopa, um prato de carne ou de peixe e uma peça de fruta. Assim, a sequência de subtítulos, nos doze exemplares da revista que integram a amostra, reagrupa os nomes das receitas com a estrutura de uma refeição diária (entrada, prato de peixe ou carne, sobremesa). Fá-lo a par dos momentos de pausa para a alimentação quotidiana (almoço, lanches – o da manhã e o da tarde – e jantar),



sem contemplar o pequeno-almoço. Como é sabido, as refeições sofreram uma evolução e os nomes com que se designam também. O desaparecimento de um termo como “mata-bicho” comprova-o. A formulação inglesa “lunch bag” (“saco do almoço”) sobrepõe-se ao português. Existem diversos termos, a par do de “farnel”, que a nomeiam. Poderia ser “merenda”, “merendeira” ou ter outra designação portuguesa<sup>25</sup>, mas há uma opção pela expressão inglesa. A ideia de “almoço a transportar”, decerto para o trabalho, tem larga tradição portuguesa. Pensando nos estrangeirismos, há, no entanto, uma diferença entre “lunch bag” e “receitas yämmi”. É impossível esquecer que esta revista tem um cariz essencialmente comercial: a promoção de receitas concebidas rapidamente numa “máquina de cozinha” (com nomes estrangeiros) relembra-o. Estes aparelhos, como a Bimby, têm, aliás, sido amplamente publicitados. No GRÁFICO 1, verifica-se que o número de “receitas yämmi”, atingindo os 5%, é, no entanto, muito inferior às receitas preparadas sem esse aparelho. Pode significar que ainda se cozinha tradicionalmente, embora se saiba que a comida rápida<sup>26</sup> vai ganhando importância face à “comida lenta”<sup>27</sup>.

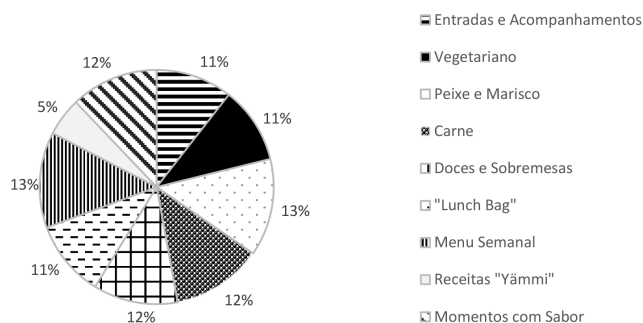


Gráfico 1 - Percentagens de receitas da *Continente Magazine* em análise, segundo as categorias listadas

A categoria “menu semanal” ajuda a programar as refeições, essencialmente rápidas e práticas, da semana, podendo ser de grande ajuda para quem tem essa tarefa. Julga-se, porém, que “a semana” deveria ser substituída pelo “mês”, já que esta revista é mensal, o que implica quatro semanas. Contudo, a categoria fixa-se numa semana e atinge 13% da totalidade da amostra da

<sup>25</sup> Cf. Houaiss 2001.

<sup>26</sup> É comumente nomeada com a expressão inglesa “fast food”, bem diferente de “take away”, embora compartilhem a correlação existente entre comida e tempo.

<sup>27</sup> Também é conhecida sob a expressão inglesa “slow food”, que tem ganhado algum terreno. Impõe-se aqui, de certa maneira, a dicotomia quantidade (rapidamente, prepara-se em grandes quantidades)/ qualidade (devagar, prepara-se pouco, mas o suficiente para os nutrientes serem saborosos).

revista (cf. GRÁFICO 1). Igualando a de “peixe e marisco”, estão ambas ligeiramente mais representadas do que as restantes.

A temática do tempo, sendo paralela ao que importa aqui ter em conta, não se aborda. Em contrapartida, destaca-se a questão da opção por designações estrangeiras. É um dos problemas que se esboça na análise dos materiais linguísticos recolhidos (cf. Origem). Importa, sobretudo, partir das seguintes questões: O vocabulário é essencialmente nacional ou predominarão muitos estrangeirismos? Terá o léxico um pendor mais nacional ou internacional? Que tipo de léxico dá nome às receitas? Haverá algumas comidas e bebidas da Madeira? Os nomes das receitas divulgadas correspondem, sobretudo, a um património linguístico regional, nacional ou internacional? Há vestígios de regionalismos madeirenses na revista *Continente Magazine*? Assim, o tema é o estudo dos nomes das receitas como um património linguístico e, simultaneamente, alimentar com três possíveis incidências: regional, nacional e internacional. Qual delas predomina nos materiais em estudo? É a questão principal.

Decidiu-se confrontar os materiais linguísticos de índole supostamente nacional da CM com uma amostra regional. Esta possibilidade surgiu aquando da leitura do último número da revista CM de 2014. Numa reportagem para uma proposta de viagem à ilha da Madeira, registou-se uma descrição da “deliciosa gastronomia”<sup>28</sup> madeirense, que consideram Património Alimentar Madeirense. Pensou-se, então, alargar a amostra dos 454 nomes de receitas recolhidos nos 12 números da revista CM. Adicionaram-se os dados que surgem em duas publicações madeirenses: *Gastronomia Tradicional da Madeira e do Porto Santo*<sup>29</sup> (identificada como DRAC) e *Sabores*<sup>30</sup> da Academia Madeirense das Carnes (mencionada *supra* e referida como AMC). Outros livros existem sobre os comer e beberes regionais madeirenses. Não se vão usar, mas lembram-se, por exemplo, dois dedicados aos licores<sup>31</sup>, bebidas

<sup>28</sup> Cf. Editorial “É Natal”, p. 127, e as páginas 127-128, dedicadas ao tema: “GASTRONOMIA. As deliciosas iguarias gastronómicas madeirenses podem ser degustadas em quase todas as localidades da região. Algumas das especialidades mais apreciadas são o bolo do caco, a espetada de carne de vaca em pau de louro, o peixe-espada preto, a carne de vinho e alhos, o bife de atum, as lapas grelhadas, a sopa de moganga (abóbora), o gaiado (espécie de atum) de escabeche, a sopa de milho pisado e a sopa de trigo. O pudim de maracujá ou de papaia, a queijada madeirense e o bolo de mel, típico da época natalícia, imperam nas sobremesas. Nas bebidas, o destaque vai para o vinho Madeira, a poncha, a niquita e o licor tin tan tum [sic], típico do Natal. A não esquecer também a variedade de frutos exóticos que a Madeira oferece, das anonas aos maracujás, passando pelas bananas, peros e abacates.”

<sup>29</sup> A publicação *Gastronomia Tradicional da Madeira e do Porto Santo* é constituída por várias fichas que funcionam individual e globalmente.

<sup>30</sup> O livro *Sabores* excluiu as receitas de peixe. É importante realçar que, na ilha da Madeira, muitas populações vivem longe do mar, não tendo com ele um contacto próximo, mas avistando-o ao longe. Compreende-se, perfeitamente, que, em algumas localidades, os produtos da terra e a carne dos animais que criam (porco, galinhas, vaca, etc.) sejam, aí, a base da alimentação.

<sup>31</sup> Cf. Nóbrega 2002 e Castro 2008.

típicas do Natal madeirense. É sabido que, no Arquipélago da Madeira, há uma tradição culinária própria que se encontra marcada por produtos e práticas regionais, como a da produção caseira destas bebidas alcoólicas.

Partindo do princípio que as duas publicações madeirenses sobre comidas referiam apenas receitas regionais, decidiu-se integrá-las na amostra para, de certo modo, haver um confronto entre as regionais e as nacionais. Assim, analisaram-se os 454 nomes de receitas da CM (cf. TABELA 1 e GRÁFICO 1), adicionando-lhes as 53 da publicação da DRAC (cf. TABELA 2) e as 33 da AMC (cf. TABELA 3). No total, a amostra é formada por 540 nomes de receitas. Como havia nomes repetidos, depois dos ajustes, ficaram 537 receitas (e nomes). Nos materiais da CM, encontraram-se, pelo menos, duas receitas repetidas, mas os nomes diferenciam-se em detalhes, por isso, contabilizaram-se os dois. Foi o caso de “lasanha de beringelas” (cf. CM nº 40)/ “lasanha de beringela” (cf. CM nº 45) e “tagliatelle de legumes assados” (cf. CM nº 43)/ “tagliatelle com legumes assados” (cf. CM nº 49). A diferença entre singular e plural (cf. Designação) do ingrediente principal e a divergência no emprego das preposições “de” e “com” (cf. Estrutura) leva a não excluir a provável receita repetida porque os nomes não são propriamente repetidos. Não foi o caso com as publicações madeirenses. Nestas, os nomes de três receitas são integralmente coincidentes: “sopa de trigo”, “sopa de tomate e cebola” e “pudim de veludo”. Há outras três que, embora os nomes sejam coincidentes, apresentam diferenças linguísticas e, por isso, se mantêm: “cuscuz” (DRAC)/ “cuscus” (AMC), “açorda madeirense” (DRAC)/ “açorda” (AMC) e “sopa de castanha” (DRAC)/ “sopa de castanhas” (AMC).

Tabela 2 - materiais da publicação da DRAC

	CATEGORIAS*	DRAC*
1	Entradas	6
2	Sopas e caldos	6
3	Peixes	6
4	Carnes	6
5	Acompanhamentos	6
6	Saladas	6
7	Doces e Bolos	6
8	Licores	6
9	Tisanas	5 (cf. ficha)

**Legenda:** As categorias desta tabela são as indicadas na recolha da DRAC\*. Distinguem-se da CM, embora sejam nove. A principal diferença reside no destaque dado aos acompanhamentos, às saladas e às bebidas que se podem, também, tomar fora das refeições. Todas as categorias têm seis receitas, salvo as tisanas que vêm discriminadas no interior da ficha dedicada ao assunto e que é constituída por cinco.

Tabela 3- materiais da publicação da AMC

	CATEGORIAS	AMC
1	Câmara de Lobos	3
2	Ribeira Brava	3
3	Ponta do Sol	3
4	Calheta	3
5	Porto Moniz	3
6	São Vicente	3
7	Santana	3
8	Machico	3
9	Santa Cruz	3
10	Funchal	3
11	Porto Santo	3

**Legenda:** As categorias desta tabela correspondem aos 11 concelhos do Arquipélago da Madeira, critério pelo qual a publicação da AMC organiza as receitas. Por localidade, há, geralmente, uma entrada, um prato principal de carne (que, por vezes, também poderá corresponder a uma entrada, como sucede com a “sopa de trigo”) e uma sobremesa. Contabilizam-se, no total, 33 nomes de receitas, tidas como “receitas tradicionais madeirenses” (cf. subtítulo da obra).

## 5. ANÁLISE DOS DADOS

Para analisar os 537 nomes das receitas dos materiais recolhidos, tiveram-se em conta cinco parâmetros: autoria, designação, extensão, estrutura e origem. Cada um destes pontos corresponde, na verdade, a uma questão que proporciona uma reflexão sobre o Património Linguístico e o Património Alimentar. Quem cria as receitas e lhes dá nome? Como surgem as designações? Por quantas palavras são normalmente compostas? Como se relacionam as palavras que constituem os nomes de receitas? Qual a origem dos elementos linguísticos dessas designações? A observação dos dados permite chegar a algumas conclusões.

### 5.1. Autoria

Quando se procura saber quem inventou, quem criou e, logicamente, quem nomeou a receita, encontram-se duas possibilidades. A autoria pode ser desconhecida ou conhecida. O primeiro caso será, realmente, um exemplo de tradição e herança comunitária, tendo esse bem perdido a referência de pertença individual e podendo constituir, por isso, um património dos membros comunitários. No segundo, trata-se de uma receita de autor, o que tem vindo a crescer com a criatividade dos chefes e cozinheiros formados nas escolas de hotelaria. Estas últimas receitas, e os seus nomes, não serão, em princípio,

património porque não têm um alcance comunitário, embora o possam vir a adquirir. Então, quem nomeia as receitas? Como é que se cria um nome? Não se sabe, visto que apenas as receitas originais de autor são assinadas e podem ter justificação comprovada. A problemática da perda ou não da identificação dos nomes de receitas é muito interessante e poderia constituir um tópico a aprofundar. No conjunto das receitas conhecidas em Portugal, há-as que conservam nomes próprios, podendo, por vezes, identificar-se as pessoas para quem remetem e noutras já não. É sabido quem é a pessoa nomeada nas “amêijoas à Bulhão Pato”. Alega-se que o nome deste prato se reporta ao poeta português Raimundo António de Bulhão Pato, depois de ter referido um cozinheiro nos seus escritos. Contudo, neste caso, o nome não indica a autoria da receita, mesmo se dá uma pista para a sua possível identificação. Em contrapartida, pelo que se sabe, desconhecem-se as pessoas cujos apelidos perduram em “bacalhau à Gomes de Sá” e “bacalhau à Brás”.

Nos materiais em análise, há apenas “Góis” em “caracóis à Góis”, que pode ser topónimo ou antropónimo. Quando se procura a autoria das receitas da revista CM, verifica-se que não vêm identificadas. Aparece uma primeira pessoa do plural que dilui a individualidade: “O nosso compromisso é todos os meses escolher e preparar as receitas mais deliciosas.” e “Experimente as nossas receitas de compotas, pickles e chutneys (...)”<sup>32</sup>. Lê-se no último número de 2014: “Os menus que lhe propomos são simples, fáceis de fazer e vão transformar a sua mesa numa festa para toda a família.”. Não há qualquer autoria referida. A responsabilidade das receitas é do grupo editorial que “escolhe” e “propõe” receitas que não se sabem de onde vêm e quem as concebeu. À partida, não serão genuínas e originais, mas resultarão de uma escolha editorial, que, porventura, as irá procurar noutras publicações, nomeadamente estrangeiras<sup>33</sup>.

O cenário é parcialmente distinto nas duas referências bibliográficas madeirenses, embora a autoria também seja desconhecida. Tanto uma como a outra, assumem que são recolhas de receitas que passaram de geração em geração, constituindo um Património Alimentar genuíno que se consubstancia num Património Linguístico. Lê-se, por exemplo, na publicação da DRAC (cf. Introdução): “este receituário chega-nos pela tradição, como ato ou efeito de transmissão e entrega entre gerações.”; “A tradição popular é, assim, uma herança anónima, (...), constantemente recebida, elaborada, reformulada, ‘traída’, acrescentada e retransmitida.”; “com apontamentos glossológicos, lembrando, entre outros, este ou aquele vocábulo do falar madeirense.”. É

<sup>32</sup> Cf. “Editorial, janeiro/ 2014”.

<sup>33</sup> Cf. GRÁFICOS 3 e 4: há, comprovadamente, uma origem estrangeira considerável nos nomes de receitas da CM.

realçado que “Cada receita leva a indicação da sua fonte.”, mas, como é sabido, a “fonte” é quem assume a responsabilidade de transmitir, não coincidindo com a autoria da receita. No livro da AMC (cf. texto introdutório assinado por Júlio Pereira que é o autor da obra), regista-se: “busquei a sabedoria dos tachos das nossas avós, ouvi os seus segredos”; “levou-me a percorrer freguesia a freguesia, descendo às fazendas, descobrindo as cozinhas de cada casa, sentando-me à beira do fogo com cada uma das pessoas, trazendo de volta a sabedoria contada por cada uma delas.”; “A verdade é que muitas destas pessoas reinventaram as suas próprias receitas que agora lhes apresento.” Logo, de ambas as publicações, sobressaem as adultrações/adaptações que as receitas vão sofrendo e acredita-se que se o saber fazer ou os ingredientes mudam, os nomes também se vão modificando. Isto permite compreender as alterações a nível de preposições ou o passar de um singular para um plural (cf. *supra* “sopa de castanha”/ “sopa de castanhas”). Se não se sabe quem deu o nome às receitas, sabe-se, contudo, que todas têm nome, individualizando uma relativamente às outras: uma é o que as outras não são.

## 5.2. Designações

Os nomes de receitas não são nomes próprios, mas também não evidenciam ser nomes comuns tradicionais<sup>34</sup>. Parecem ter características específicas. Correspondem a nomes comuns (*uma sopa*), embora individualizem pratos (*sopa de castanha*). São semelhantes aos nomes das pessoas porque são formados pela junção de vários elementos linguísticos que funcionam como um todo, uma unidade global. Todavia, contrariamente à estrutura interna dos antropónimos, os nomes de receitas aceitam a vírgula a separar constituintes, quando são indicados vários ingredientes (cf. Estrutura). São, sobretudo, formados por elementos variáveis (ex.: substantivos) e invariáveis (ex.: preposições). Mesmo podendo haver casos extraordinários, normalmente, as designações das receitas obedecem a critérios particulares. Não incluem artigo, mas, na amostra, regista-se uma ocorrência: “o peixe-galo, o presunto e a broa”. Contudo, a combinação do artigo com preposição é frequente (ex.: “frango à italiana”). Os nomes vêm no singular. Porém, há-os no plural (ex.: “grissinos”). A problemática do número no ingrediente do complemento preposicionado é pertinente. Tem de vir no singular (“sopa de castanha”) ou no plural (“sopa de castanhas”) ? É mais comum o singular porque o ingrediente é considerado no geral. Noutros elementos, mesmo menos frequente, o plural ocorre (“pêros [sic] cozidos com mel de cana” (AMC), “cavalas com molho de vilão” (DRAC), “carne de vinho e alhos (DRAC)”).

---

<sup>34</sup> Cf., por exemplo, Cunha e Cintra 1995, p. 178, e Carvalho 1984: “Actualização do substantivo”.

Pela observação da amostra, verifica-se que se podem reagrupar os dados em dois subconjuntos: os nomes criativos e os descritivos-explicativos. Nota-se criatividade, quando, pela designação, não se sabe o que é ou como foi concebida a receita. Pelo contrário, alguns apresentam-se como autênticas descrições que constituem explicações. Então, o nome da receita refere o(s) ingrediente(s), o(s) processo(s), etc. Estes dois grandes tipos revelam que, a nível linguístico, tudo (ou quase) é possível. As receitas madeirenses tradicionais têm, essencialmente, designações descritivas, mas há uma ou outra criativa. Todavia, este tipo está mais representado nos materiais da CM. Dão-se alguns exemplos para ilustrar ambas as possibilidades.

São nomes com criatividade por terem características inesperadas os seguintes exemplos<sup>35</sup>: “pão surpresa”, “arroz de outono”, “carne santa (AMC)”, “caldo de romaria (AMC)”, “carne da noite (AMC)”, “bolo de família (DRAC)” [“bolo família”], “carne da Festa (DRAC)”. São-no também como **metáforas** improváveis, os seguintes: “cabelos de anjo com queijo de cabra”, “piano com citrinos”, “suspiros arco-íris”, “pudim de veludo (DRAC e AMC)”. Encontram-se ainda outros que resultam de **analogias** com formatos ou coisas: “charutos de cheesecake”, “embrulhos de carne”, “picado (DRAC)”. Parece que tudo é possível, havendo **combinações improváveis**, sobretudo semânticas (e lógicas): “sanduíches de gelado”. “hambúrgueres de sapateira”, “espetadas de sanduíche”, “empadas de lasanha”, “gelado saudável de fruta”.

As designações de descrição-explicação têm determinadas particularidades. Algumas fazem referência a vários **ingredientes**: “salada de bife [sic] com agriões, pepino, manjerição e hortelã”, “empadas de requeijão, presunto e espinafres”, “sopa de maçarocas e feijão (AMC)”, “salada de frango e pimentão” (DRAC). Outras mencionam **processo(s)** culinário(s): “tarde de maçã e cebola caramelizada”, “lapas grelhadas (DRAC)”, “brigalhó cozido (DRAC)”, “sopa de milho escalfado (AMC)”, “bucha de porco recheado (AMC)”, “legumes recheados”, “lulas recheadas”, “crepes integrais com legumes salteados”, “carne de vaca enrolada com pimentos e queijo”, “ananás glaciado com especiarias”, “creme brulée com framboesas”, “gratinado de batata com bacon e alho-francês”, “enrolados de beringela”, “peixe asiático ao vapor”, “arroz de polvo express”. Algumas apontam os **instrumentos** utilizados: “salmão com citrinos em papillote”, “cebolas de churrasco”, “peitos de frango no forno com mostarda e alecrim”, “douradas na prata”, “terrina de frutos”, “frigideira de bolacha”, “cestos de fiambre com ovo e legumes”, “potes de mousse de chocolate”, “bolo do caco (DRAC)”. Por vezes, a descrição aparece por meio de certas **qualidades/características**. Podem já estar implícitas no

<sup>35</sup> Apenas se assinalam os exemplos regionais com a sigla em uso: DRAC e AMC. Optou-se por não se empregar nos exemplos maioritários da revista CM.



nome e nem se repara nelas. Por exemplo, perdeu-se a noção do gentílico e do topónimo, nos ingredientes “alho-francês” ou “couve-de-bruxelas”. É o que sucede com a característica do tecido em “aveludado de abóbora e arroz” ou a da cor em “cordon bleu fingido”. Aliás, as cores, os números, os gentílicos, os topónimos, as festividades, etc. são bastante frequentes nos nomes de receitas. Isso é visível nos seguintes exemplos: “sumo vermelho”, “sumo verde”, “sumo superverde” [?], “bifes com molho verde”, “ovos verdes com fiambre”, “sumo roxo”, “sumo cor-de-rosa”, “gelado tricolor”, “salada de dois feijões”, “muffins de três chocolates”, “wraps com dois recheios”, “camarão com três texturas”, “sopa mexicana”, “peixe-espada com molho mediterrânico”, “sopa indiana de patinaca”, “salada mexicana com tortilhas”, “bife tártaro à francesa”, “batatas à Bombaim”, “sopa típica de Marrocos”, “bolachas de Natal”. Se o colorido é importante, não o é menos a menção aos cheiros, nomeadamente ao das ervas aromáticas: “risoto de camarão, tomate e aneto”, “ananás glaciado com especiarias. Outras características são mencionadas (ex. a temperatura), mas torna-se impossível indicá-las todas aqui. Deu-se, contudo, uma visão das potencialidades presentes nos nomes de receitas.

Em muitas designações, sobressai a referência simultânea a ingredientes, características, processos e instrumentos (cf. alguns dos exemplos facultados *supra*). Com frequência, o ingrediente principal é destacado, ocupando o primeiro lugar na designação, mas outros podem ser mencionados. Isto permite compreender que, quanto mais descritiva e explicativa for a designação, mais longa será e, quanto mais criativa for, em princípio, tenderá a ser breve.

### 5.3. Extensão

Se, seguindo a tradição linguística, se considerar como elemento de análise a “palavra”, isto é, a mancha gráfica delimitada por espaços em branco, sem considerar os sinais de pontuação como a vírgula ou as unidades significativas, é possível medir a extensão dos nomes de receitas, tendo por base o número de palavras. Nos materiais em análise, registam-se designações com, no mínimo, uma palavra (ex.: “jardineira”) e, no máximo, onze palavras (ex.: “espargos da horta panados com molho de iogurte, limão e ervas”). Para ter uma ideia mais precisa da extensão dos nomes das receitas da amostra em estudo, subdividiram-se em três grandes grupos, segundo a sua extensão, ou seja, **curta** (de uma a três palavras), **média** (de quatro a sete palavras) e **longa** (de oito a onze palavras). Exemplifica-se cada um: a) curta com 1 palavra: “cassoulet”, “grissinos”, “sarapatel (AMC)”, “malassadas (DRAC)”, b) curta com 2 palavras: “sanduíche express”, “parpadelle mediterrânico”, “espetada regional (DRAC)”, “bolo doce (AMC)”, c) curta com 3 palavras: “borrego com marmelo”, “polvo à galega”, “cozido de couves (AMC)”, “espada de cebolada (DRAC)”, d) média com 4 palavras: “peixe asiático ao vapor”, “endívias enroladas em presunto”, “bacalhau de São Martinho (DRAC)”, “bucho de



porco recheado (AMC)", e) média com 5 palavras: "farfalle com brócolos e camarões", "pudins de legumes e queijo", "bolo rajado de São Jorge (AMC)", "cavalas com molho de vilão (DRAC)", f) média com 6 palavras: "creme de ervilhas com ovos escalfados", "tarte de salsicha, cebola e cogumelos", "cogumelos recheados com queijo e arroz", "risoto de camarão, tomate e aneto", "sopa de abóbora amarela com debulho (AMC)", g) média com 7 palavras: "mexilhões com molho de caril e manga", "almôndegas de peru com molho de tomate", "coxas de frango com molho de laranja", "linguini nero com bacalhau, broa e pimentos", h) longa com 8 palavras: "gnocchis com abóbora, requeijão e sementes de sésamo", "chutney de cebola roxa e vinho do Porto", "salmão com molho de mostarda e massa folhada", i) longa com 9 palavras: "salada de lentilhas, cenouras, nozes e ovos de codorniz", "quiche de puré de ervilhas com queijo de cabra", "lombinhos de porco com batata-doce e molho de pêssago", "caldo de sementes com conduto de carne de porco (AMC)", j) longa com 10 palavras: "almôndegas de frango com parmesão, esparguete e molho de tomate" e k) longa com 11 palavras: "bifes de frango à oriental com salada de grão e pepino", "espargos da horta panados com molho de iogurte, limão e ervas", "salada tépida de carne de vaca, sementes de sêsamo e peras", "atum fresco grelhado com molho à espanhola e salada de grão".

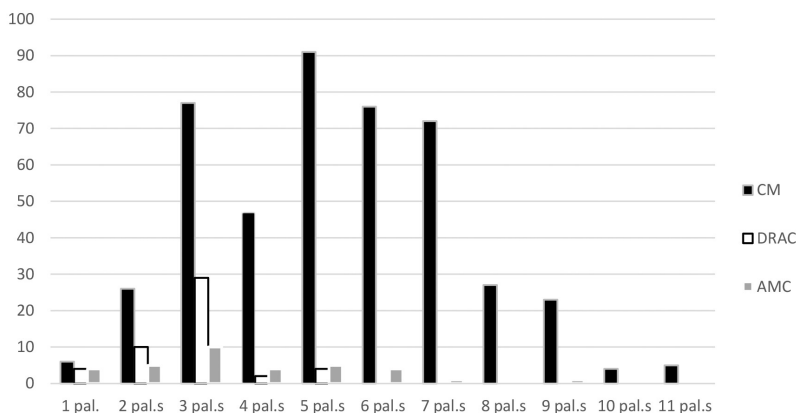


Gráfico 2 - Comparação da extensão dos nomes de receitas, medida pelo número de palavras que comportam nas três publicações da amostra

Predominam (cf. GRÁFICO 2) os nomes de cinco palavras, incluindo os do conjunto que vai de três a sete. Pela análise da amostra e pelos exemplos facultados, confirma-se que, quanto mais curto é o nome da receita, este tende a ser mais criativo porque não explica como é concebido o prato, nem os ingredientes que comporta. Além disso, a brevidade do nome permite uma melhor memorização, critério essencial, quando se fala de transmissão oral

e de PL. Deduz-se que os nomes com uma palavra correspondam a receitas tradicionais cuja designação significa precisamente o prato que nomeia. A maior extensão da designação assume uma considerável tendência para a descrição e a explicação, limitando mais a memorização. Em princípio, estas designações são receitas recentes com uma elevada mistura de ingredientes. Possivelmente, resultam de experiências culinárias que ainda não ganharam dimensão comunitária, nem são parte integrante de um PL ou PA regional, nacional ou internacional, mas criações individuais. A longa extensão dos nomes obriga a pensar na sua sintaxe, ou seja, na estrutura formada pelas relações dos vários elementos linguísticos no interior das designações.

#### 5.4. Estrutura

Na morfologia (equivalendo, como na gramática tradicional, às classes das palavras) e na sintaxe dos nomes das receitas da amostra, é possível encontrar três tipos, ou seja, as designações constituídas por apenas **um nome** (uma palavra, isto é, um substantivo), as que são formadas por **um nome determinado** (um substantivo com uma determinação) e um leque considerável de **outras possibilidades** construídas, sempre, a partir de um substantivo. Apenas esse é o início da designação, embora também haja casos com vocábulos substantivados (“salteado de cogumelos com enchidos”, “gratinado de batata com bacon e alho-francês”).

Quando comparadas com os nomes de extensão média ou longa, as designações de uma palavra (“queijada”, “jardineira”) suscitam, aqui, menos atenção do que as restantes. Contudo, quanto à sua estrutura interna, como é óbvio, importa observar a sua morfologia (a sua formação), em especial os sufixos que empregam e as palavras de onde derivam. Por exemplo, “jardineira” virá de “jardim” e isso explica, em parte, que o prato que nomeia integre uma variedade considerável de legumes. Estas designações correspondem a um número reduzido da amostra em estudo. Portanto, não se lhes atribui, neste estudo, tanta relevância quanto às restantes. As que têm um substantivo determinado, por representarem a maioria da amostra, merecem, exclusivamente por isso, mais alongada reflexão. Estas estruturas podem reduzir-se às combinações de elementos de classes morfológicas a que pertencem os elementos constitutivos. Começando pelas designações de duas palavras, uma delas é a de SUBSTANTIVO + ADJECTIVO/ PARTICÍPIO PASSADO), como em “hambúrguer vegetariano”, “bolo preto (AMC)”, “ossobuco estufado”, “inhamo cozido (DRAC)”. Há outras combinações para as designações de três palavras ou mais. Enumeram-se algumas: SUBSTANTIVO + COMPLEMENTO(S) PREPOSICIONADO(S) (x de y / x à y / x com y / x em y, etc.). O complemento poderá ser formado apenas por um substantivo ou outro elemento único, como em “torta de framboesa”, “fofo de limão”, “folhado de morango”, “filetes com azeitonas”, “frango à italiana”, “legumes em azeite”. Poderá haver

dois complementos a determinar ou não o substantivo (x de y com z). Então, as designações terão uma extensão média ou longa, como nos seguintes exemplos: “bifinhos de porco com pimentos”, “salada de quinóia com amêndoas”. O número de complementos pode aumentar com uma determinação de nomes de outros complementos, como em “bifes ao molho de pimenta com batatinhas” e “bifes de couve-flor assada com molho de tomate e pimentos”. Esta construção poderá ser motivada por locuções como “com molho de”. A diversidade da estrutura dos complementos preposicionados realça a elasticidade que uma designação de receita pode ter. Na amostra, contaram-se até onze palavras, mas nada impede que possa ter mais. Além das construções indicadas *supra*, existem outras que se incluem na indicação de “outras possibilidades”, não interessando, aqui, desenvolver o assunto. Porém, para dar delas uma breve panorâmica, apresentam-se as seguintes:

- SUBSTANTIVO+ADJECTIVO+COMPLEMENTO “de” (“sopa típica de Marrocos”),
- SUBSTANTIVO+SUBSTANTIVO(S) (“gelado cookies & cream”, “suspiros arco-íris”, “pão surpresa”),
- SUBSTANTIVO+GENTÍLICO (“salada italiana”, “sopa mexicana”),
- SUBSTANTIVO+ADJECTIVO+COMPLEMENTO “com”+ SUBSTANTIVOS COORDENADOS “e” (“bifes enrolados com queijo e pimentos”),
- SUBSTANTIVO+ADJECTIVO+COMPLEMENTO “em”+ COMPLEMENTO “com” SUBSTANTIVO+ADJECTIVO (“salmão marinado em soja com batata esmagada”),
- SUBSTANTIVO+LOCUÇÃO ADVERBIAL ESTRANGEIRA (“espaguete al fresco”).

Muitos nomes suscitam dúvidas de análise linguística devido às estruturas combinatórias médias e longas, assim como aos sentidos que ganham. Por exemplo, com o símbolo “&” a funcionar como a conjunção “e” em “gelado cookies & cream”, implica que, a nível de sintaxe, o nome se deva analisar em dois segmentos (“gelado”/ “cookies & cream”) ou em três (“gelado”, “cookies”, “cream”)? Em “clafoutis de tomate cereja”, devem contabilizar-se quantas unidades significativas? Embora haja quatro palavras (as que se contaram), existem apenas três unidades significativas porque “tomate cereja”, mesmo sem hífen, é uma apenas. Vários nomes são interessantíssimos para a análise linguística. Veja-se o caso de “mini tostas Primavera<sup>36</sup>”. O elemento “mini” é parte integrante de “tostas” ou não? Se houvesse hífen (“mini-hambúrgueres de frango em wraps”) ou se existisse uma aglutinação (cf. minipizzas de

<sup>36</sup> O Acordo Ortográfico de 1990 é desrespeitado em “Primavera” que, segundo aquele documento, deixa de ter maiúscula. Outras gralhas há, mas não se apontam.

linguiça, cebola roxa e rúcula), não surgiram dúvidas. Não havendo, parece funcionar como um adjetivo que qualifica o segmento composto que se segue (“tostas Primavera”). Por vezes, as dúvidas advêm da posição de determinados elementos. É o que acontece com o adjetivo final, depois de uma sequência com preposição entre dois substantivos (“tarte de peras crocante”: O que é crocante? É-o a “tarte” ou são-no as “peras”? Aqui, o singular indica que é a “tarte”, podendo a sintaxe ser: “tarte crocante de peras”). A questão não se coloca após a preposição “com” (“tagliatelle com legumes assados”). Por vezes, algumas ocorrências destas preposições colocam problemas de análise, a nível de sintaxe e semântica. Por exemplo, como interpretar “caracóis de azeitonas com alecrim”? Relativamente às preposições, da análise da amostra, ressalta que o complemento preposicionado iniciado por “de” é frequente, mas as preposições “a” e “com” também são muito empregues. Quer parecer que a complexidade estrutural das designações não deriva apenas da sintaxe que entrelaça as relações internas dos elementos constitutivos. Ela advém também do vocabulário usado e, em particular, da sua origem linguística. Há muitíssimos estrangeirismos na amostra e esse facto não será exclusivo destes materiais, já que se reencontra com regularidade nos livros e nas revistas de receitas que se vão lendo ou nas ementas que se consultam, em restaurantes e organismos afins, como cafés e bares.

### 5.5. Origem

O Património Alimentar tem uma origem sobretudo regional que, todavia, se pode alargar a um território nacional e alastrar a nível internacional. Para ter uma visão deste facto, procurou-se agrupar os nomes das receitas seguindo as três categorias com alcance geográfico: amplitude regional, cobertura nacional e proveniência estrangeira. Também se poderia adicionar a dimensão local das receitas, o que seria ainda mais preciso, mas mais difícil de identificar. Associa-se, por isso, este parâmetro à divisão regional.

Para uma área mais circunscrita, isto é, com referências locais e regionais, registaram-se os seguintes exemplos nas publicações madeirenses da amostra: “açorda madeirense (DRAC)”, “espetada regional (DRAC)”, “bacalhau de São Martinho (DRAC)”, “bolo rajado de São Jorge (AMC)”, “coelho de [sic] Porto Santo (AMC)”, “pão-de-ló do [sic] Porto Santo (AMC)”. Quando se olha para os dados da CM, surgem exemplos com elementos locais ou regionais como: “gaspacho alentejano com morangos e presunto crocante”<sup>37</sup>, “arroz de lingueirão à algarvia”, “hambúrguer no bolo do caco”<sup>38</sup>, “pica-pau

<sup>37</sup> Embora o termo “gaspacho” tenha origem castelhana, o qualificativo remete para uma região portuguesa.

<sup>38</sup> Este pão é específico do Arquipélago da Madeira e foi ganhando dimensão nacional pela sua divulgação, nomeadamente através da marca MacDonald’s. É sabido que “hambúrguer” é

com queijo da ilha<sup>39</sup>. Por estes singelos exemplos, impõe-se uma observação: certos nomes locais e regionais tendem a revelar uma “mistura” com elementos (nomes de instrumentos, ingredientes, processos, etc.) estrangeiros. Será esta uma tendência? A culinária contemporânea é mais dada a misturas do que à conservação de receitas tradicionais específicas?

Quando se analisam as designações das receitas de alcance nacional, surge, novamente, a tendência da mistura, isto é, da combinação de ingredientes. Poderá, de algum modo, falar-se de “hibridismo”<sup>40</sup> linguístico e culinário? As receitas deixam de ser locais, regionais ou nacionais por resultarem de uma associação de elementos de várias origens? Observem-se os seguintes exemplos: “capelletti à portuguesa” e “minipizas de linguça, cebola roxa e rúcula”. Os nomes italianos (“capelletti”) ou de origem italiana com a grafia alterada (“minipizas”) estão ligados a elementos nacionais (“à portuguesa” e “linguça”). Além disso, ingredientes como a “cebola roxa” e a “rúcula” não parecem ser genuinamente portugueses. Contudo, nos materiais da CM, encontram-se nomes de receitas que se podem associar a uma cozinha portuguesa. É o caso de: “caracóis à Góis”<sup>41</sup>, “escabeche de cavala”, “chamuças de atum”, “pataniscas de legumes”, “ovos mexidos com”<sup>42</sup> linguça”, “rissóis vegetarianos”, “salada de batata e frango assado”, “sardinhas no forno com ervas”, “salada de bacalhau, pimentos, azeitonas, e feijão-verde”. O GRÁFICO 3 revela que, na amostra da CM, predominam, no entanto, os nomes de receitas com estrangeirismos.

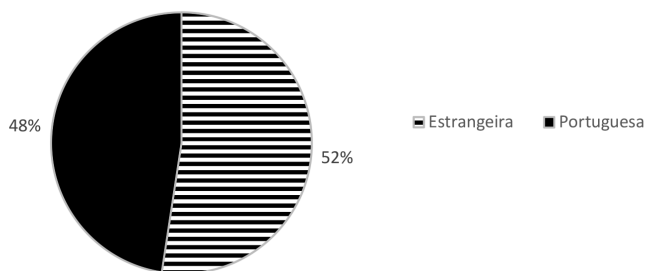


Gráfico 3 - Percentagens de ocorrências estrangeiras e portuguesas nos nomes de receitas da revista *Continente Magazine*

um termo estrangeiro por corresponder, na origem, a um topónimo alemão.

<sup>39</sup> Este queijo é açoriano.

<sup>40</sup> Cf., por exemplo, Cunha e Cintra 1995, p. 115: “São PALAVRAS HÍBRIDAS, ou HIBRIDISMOS, aquelas que se formam de elementos tirados de línguas diferentes”.

<sup>41</sup> Cf. referência *supra*: “Góis” pode ser tanto apelido, como topónimo. Aqui, parece corresponder à primeira possibilidade.

<sup>42</sup> A preposição “com” em “mexidos com” não indica o instrumento usado para “mexer”, mas equivale ao ingrediente inserido nos “ovos mexidos”.

As receitas estrangeiras revelam-se nos próprios nomes, através de diversos indícios, como o indicam os seguintes exemplos: “ostras à oriental”, “peixe asiático ao vapor”, “tarte tatin de legumes”, “sopa indiana de patinaca”, “cuscuz<sup>43</sup> israelita com salmão”, “salada mexicana com tortilhas”, “sopa típica de Marrocos”, “bife tártaro à francesa”, “brownies de cheesecake”, “chopsuey vegetariano”, “picanha com cerveja e farofa<sup>44</sup> de ervas e bacon”, “panzanella com mozzarella”. Este último nome de receita, a par de muitos outros, coloca o problema do grau de aportuguesamento de termos estrangeiros através de adaptações ortográficas, já que, em italiano, é “mozzarella”.

Consideram-se três fases na progressiva adaptação/assimilação dos estrangeirismos<sup>45</sup>: 1) ainda não há integração, usando-se a ortografia (e a pronúncia) da língua estrangeira de onde é importado o vocábulo: “charutos de cheesecake”, “risoto de camarão, tomate e aneto”, “creme brulée com framboesas”, “farfalle com brócolos e camarões”, “caipiroska de morangos frescos”, 2) a adaptação (ortográfica e fonética) está em curso, mas ainda há reconhecimento do estrangeirismo: “piza<sup>46</sup> margarita de curgete”, “crepes integrais com legumes salteados”, “raviólis salteados com cogumelos”, “salada mexicana com tortilhas”, 3) o processo de integração/adaptação parece estar concluído<sup>47</sup>: “pudim de pão com abóbora”, “tarte de maçã e cebola caramelizada”, “lasanha aberta com espargos e requeijão”. Não deixa de ser curioso verificar que estas fases podem figurar conjuntamente em nomes de receitas: “papillotes de peru e mostarda com salada verde”, “tarte de crumble com maçãs e mirtilos”. Isto explica-se, em parte, devido aos produtos importados e às suas designações. Deveria fazer-se a lista dos queijos (feta, camembert, roquefort, brie, parmesão, mascarpone, mozzarella, etc.) e de outros ingredientes, como sementes, frutos e legumes, que as receitas nomeiam, indicando origens mundiais combinadas em misturas.

Portanto, mais do que um património alimentar e linguístico regional ou nacional ou internacional, a CM divulga uma culinária baseada na “mistura”, ou seja, defende novos sabores com a combinação de ingredientes. Já não se sabe qual é a real origem geográfica da receita. É notório, por isso, que os nomes de receitas resultam num hibridismo linguístico. Nos seguintes

---

<sup>43</sup> Na amostra, o cuscuz vem marcado como sendo “israelita”, mas, normalmente, liga-se à cultura alimentar dos países do Norte de África. Aliás, acreditava-se que o cuscuz madeirense tivesse essa origem. Todavia, ela poderá ser outra. Seria interessante investigar o assunto.

<sup>44</sup> A referência ao Brasil é clara em “picanha” e “farofa”, mas o “bacon” revela uma origem inglesa.

<sup>45</sup> Cf., por exemplo, Müller 1979 e Freitas, Ramilo e Arim 2010.

<sup>46</sup> A adaptação gráfica de “piza” tem vindo associada à da sua fonética, sendo a africada [dz] simplificada em [z].

<sup>47</sup> Quem se lembrará que “pudim” vem do inglês “pudding”, que “tarte” tem origem francesa e a “lasanha” é italiana?

exemplos, torna-se evidente a mistura de ingredientes, pela combinação de nomes estrangeiros com vocábulos portugueses: “cookies com pedaços de chocolate”, “scones de aveia”, “tacos de tamboril com molho de iogurte”, “panna cotta de café com toffee de nozes”.

Pese, embora, a mistura, é possível, pelo número de ocorrências de termos das diversas nacionalidades, saber qual predomina na CM. Sabe-se, tradicionalmente, que a culinária tem uma grande influência francesa e, nota-se, ainda nos nomes dos materiais da CM em análise. A cozinha italiana tem-se internacionalizado e vai ocupando destaque mundial, incluindo nos dados em estudo. Aliás, pela ortografia, a sua origem sobressai logo em muitos nomes de receitas. Inesperado, foi registar que os termos ingleses dominam na amostra da CM, como se nota no GRÁFICO 4, embora a diferença de percentagem entre estas três origens não seja substancial. No entanto, parece que a hegemonia anglo-saxónica chegou à culinária. Na amostra, ocorrem outras influências estrangeiras, mas, por serem em menor número que as três indicadas, reagrupam-se sob a designação “outras” nacionalidades. Os ingredientes importados jogam aqui um papel fulcral. Alguns têm proveniência asiática, mas também os há das Américas. Pelos dados, observa-se que a cozinha africana não aparece, pelo menos de modo explícito.

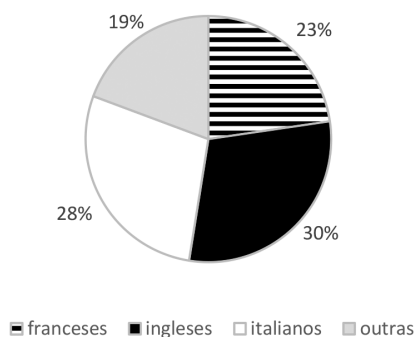


Gráfico 4 - Comparação, em percentagens, das nacionalidades mais representadas nos nomes estrangeiros presentes nas designações das receitas da revista *Contínente Magazine*

A amostra revela que a alimentação dos portugueses poderá estar a mudar e os ingredientes novos tenderão a substituir os tradicionalmente usados, como se conclui dos seguintes exemplos: “creme de dióspiro em massa filo”, “salada de quinóia com amêndoas”, “endívias enroladas em presunto”, “tomates recheados com millet”, “polenta crocante com ervas”. Os nomes das receitas são reveladores da mudança de hábitos alimentares. Uma simples experiência como a contagem do número de ocorrências para um determinado ingrediente vai nesse sentido.

É sabido que, no Arquipélago da Madeira, se consome bastante peixe<sup>48</sup>, embora a carne predomine em algumas localidades. O tradicional peixe-espada e o atum estão mais presentes. Sucede o mesmo a nível nacional com o bacalhau e a sardinha. Um simples exercício de contagem de ocorrências na amostra é revelador. No conjunto, “bacalhau” e “atum” surgem, cada um, em 12 nomes de receitas, enquanto “sardinha” e “peixe-espada” ocorrem, cada um deles, em apenas 1 receita. Todavia, contabilizaram-se 22 receitas para “salmão”. Este último peixe ocupa uma posição privilegiada, com a sardinha e o peixe-espada a serem quase esquecidos. A amostra dá indícios de mudanças linguísticas e alimentares na cozinha dos portugueses. Por prevalecerem elementos estrangeiros, há apenas um leve reflexo da herança linguística alimentar. O Património Linguístico Alimentar de cariz regional e nacional pode correr riscos se se divulgarem apenas as receitas “inovadoras” da revista CM. Consequentemente, publicações regionais como a da DRAC e a da AMC têm um papel fundamental para a preservação do Património Alimentar.

## 6. SÍNTESE CONCLUSIVA

Depois do que ficou explicitado sobre os materiais colhidos, pela análise lexical dos nomes de receitas da amostra, conclui-se que não está presente nem um Património Linguístico Alimentar regional, nem nacional. Há uma tendência internacional. Dos dados tratados e da análise realizada, depreende-se que os nomes de receitas da amostra são anónimos, sendo as designações mais descritivas e explicativas do que criativas. Os nomes de receitas têm, predominantemente, uma extensão curta ou média. Nos números da revista *Continente Magazine* observados, a alimentação regional não é valorizada, nem divulgada. A revista também não parece dar realce à cozinha portuguesa. Da culinária estrangeira, destacam-se as de língua inglesa, italiana e francesa. Pela amostra, a cozinha tradicional (e o Património Linguístico) está a ser esquecida em detrimento da cozinha internacional com, todavia, misturas de

---

<sup>48</sup> O nº 56 da revista CM, datado de Maio de 2015, trata do “peixe-espada”, vendo-o como um ingrediente específico da Madeira e de Sesimbra. Como em Portugal Continental, no arquipélago, há diversas comunidades de pescadores. As de Porto Moniz, Campanário, Madalena do Mar, Câmara de Lobos, Caniçal e Porto Santo são as mais conhecidas. O arquipélago é um ambiente propício ao consumo do peixe. Deveria valorizar-se o que é local e consumir-se produtos frescos, mas nem sempre é assim. Contudo, os restaurantes vão apresentando pratos com peixes e mariscos regionais: lapas, caramujos (nos Açores, há as cracas), peixe-espada, atum, gaiado, bogas, castanhetas, truta, etc. O peixe-gata é característico de certas comunidades de pescadores locais, sobretudo a de Câmara de Lobos, mas o seu consumo tem sido impedido pela União Europeia. As produções em mar aberto “mariculturas” de dourada também podem influenciar os hábitos alimentares (cf., por exemplo, o noticiário da RTP-Madeira de 2015-04-19). Curiosamente, no arquipélago, não é tradição consumir bacalhau no Natal, mas o bacalhau assado é típico do São Martinho. Na época das castanhas, não é acompanhado por jeropiga, mas por “vinho seco”.



ingredientes e de modos de cozinhar (cf. hibridismo exemplar: “capelletti à portuguesa”). Haverá uma motivação comercial para isso?

Interessa continuar a estudar os nomes das receitas nesta publicação hodierna e noutras. Apresentarão pistas para compreender o estado do “nosso” Património Linguístico Alimentar. A tendência da cozinha experimental, própria da inovação de criadores que leva à mistura de ingredientes de diversas origens, pode acabar com alguma cozinha tradicional, que constitui em si um rico património. Pensa-se, essencialmente, na que requer mais tempo e mais destreza. Crê-se, contudo, que experimentar as misturas improváveis de cheiros e sabores (“cuscuz picante com abóbora, pistácios e romãs”) não acabará com algumas receitas familiares de regiões específicas que os progenitores vão ensinando a fazer aos filhos, tendo eles aprendido com os próprios pais. Por isso, “cozer milho” ainda acontece em muitas casas madeirenses e, por exemplo, na zona da Calheta, fazer cuscuz continua a juntar algumas famílias. Até quando isso sucederá?

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alves, A. (2014) *Continente Magazine*, Modelo Continente Hipermercados, Matosinhos, n.ºs 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50 e 51.
- Arreigoso, V. L. (2013), “Alimentos antigripe”, *Expresso, Primeiro Caderno*, Saúde, 19-10-2013: 22.
- Canibal, A. L. (2014), “Garatujos do Minho: Papas de sarrabulho”, *Semanário Sol*, 21-11-2014: 27.
- Carvalho, J. G. H. de (1984), *Teoria da linguagem. Natureza do fenómeno linguístico e a análise das línguas*, Coimbra Editora, Coimbra, vol. II.
- Castro, I. (1991), *História da língua portuguesa*, Universidade Aberta, Lisboa.
- Castro, M. (2008), *A festa dos licores*, Sete Dias e Seis Noites, Vila Nova de Gaia.
- Cunha, C. e Cintra, L. F. L. (1995), *Nova Gramática do Português Contemporâneo*, Sá da Costa, Lisboa.
- Delimbeuf, K. (2014), “Ingredientes ‘secretos’ geram negócio”, *Expresso, Caderno de Economia*, 03-05-2014: 22.
- Dionísio, F. P. (2015), «‘Função do Porco’: Um ato Bárbaro», *Tribuna da Madeira*, 05-12-2015: 29.
- Ferreira, V. et alii (2015), *Dicionário bilingue Piação – Português*. CIDLeS, s/l.
- Freitas, T. Ramilo, Maria Celeste e Arim, Eva (2010), “O processo de integração dos estrangeirismos no português europeu”, in M. Jr. Oliveira (org.), *Estudos de corpora. Da teoria à prática*. Homenagem do ILTEC a Tiago Freitas, Edições Colibri e ILTEC, Lisboa, 145-162.
- Houaiss, A. e Villar, M. de S. (2001), *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*, Elaborado pelo Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Objetiva, Rio de Janeiro.

- Jornal da Madeira (2015), “IASAÚDE melhora informação à população”, *Jornal da Madeira*, Funchal, 08-04-2015: 4.
- Jornal da Madeira (2015), “Pires de Lima aponta turismo gastronómico como ajuda”, *Jornal da Madeira*, Funchal, 09-04-2015, 30.
- Jornal da Madeira (2015), “Projeto mais restauração”, *Jornal da Madeira*, Funchal, 09-04-2015, 15.
- Leça, J. (2015), “Agricultando: uma taberna com os sabores da Madeira”, revista *Mais do Diário de Notícias* da Madeira, Funchal, 28-02-2015: 21.
- Müller, W. (1979), “Conceito de estrangeirismo e dicionário de estrangeirismos”, in M. Vilela (trad. e intr.), *Problemas de lexicologia e lexicografia*, Civilização, Porto, 210-224.
- Nóbrega, M. A. C. de (2002), *O fascínio dos licores. Festa da vindima*, edição da autora, Funchal.
- PEN Internacional (1996), *Declaração universal dos direitos linguísticos*, trad. Wanda Ramos, Comissão Nacional da UNESCO e PEN Clube Português, Barcelona.
- Pereira, J. (2014), “Broas de mel”, *Jornal da Madeira*, Cultura, Funchal, 12-12-2014: 14.
- Pereira, J. (2015), “À Brás de bacalhau e espargos”, *Jornal da Madeira*, Cultura, Funchal, 10-04-2015: 20.
- Pereira, J. (2015), “Telha de sésamo e abacate”, *Jornal da Madeira*, Cultura, Funchal, 27-03-2015: 18.
- Pereira, J. (s/d), *Sabores. Receitas tradicionais madeirenses*, Academia Madeirense de Carnes, s/l.
- Rebelo, H. (2012), “Um património linguístico em vias de extinção ou a sabedoria linguística dos idosos analfabetos: o arado, o carro de bois e o linho”, in *Confluência*, Instituto de Língua Portuguesa, Rio de Janeiro, nº 43, 107-137.
- Rebelo, H. (2014), “Património linguístico madeirense: alguns aspectos lexicais, fonéticos, morfológicos e sintáticos”, in Á. M. Dios (ed.) *La lengua portuguesa. Estudios lingüísticos*, Ediciones Universidad de Salamanca, Salamanca, vol. II, 627-647.
- Santos, T. P. dos (2005), *Comeres e beberes madeirenses em Horácio Bento de Gouveia*, Campo das Letras, Porto.
- Serviço de Publicações da DRAC (2013), *Gastronomia tradicional da Madeira e do Porto Santo*, SRCTT e DRAC, Funchal.
- Tribuna da Madeira (2015), “Academia das carnes presente na bolsa de turismo de Lisboa”, *Tribuna da Madeira*, O Liberal, Câmara de Lobos, 20-02-2015: 32.
- UNESCO (1972), *Convenção para a protecção do património mundial, cultural e natural*, ONU, Paris, 23-11-1972.
- UNESCO (2003), *Convenção para a salvaguarda do património cultural imaterial*, ONU, Paris, 17-10-2003.
- Verdelho, T. e Silvestre, J. P. (2007), *Dicionarística portuguesa: inventariação e estudo do património lexicográfico*, Universidade de Aveiro, Aveiro.

(Página deixada propositadamente em branco)

**COMMENT COMBLER LES OBSTACLES LINGUISTICO-  
CULTURELS DANS LA TRADUCTION D'UN METS VIETNAMIEN?  
How to bridge linguistic and cultural barriers in  
the translation of a Vietnamese Dish?**

MINH HA LO-CICERO  
Universidade da Madeira  
mhcicero@staff.uma.pt  
Faculdade de Artes e Humanidades  
CLEPUL

**RÉSUMÉ:** La traduction des spécialités ou des recettes vietnamiennes est importante dans la mesure où il y a une communauté très importante de Vietnamiens qui immigrent en France. Partager la culture de l'autre recouvre aussi le patrimoine culinaire pour lequel la traduction joue un des rôles essentiels dans le multiculturalisme aujourd'hui.

Deux contes représentent la base de mon étude: elles concernent une spécialité vietnamienne populaire: le phở. C'est une soupe préparée avec des pâtes de riz, fines et ornée d'épices variées et de viande de bœuf, cuite ou saignante; le bouillon est le point clé de la recette. Le premier raconte une histoire émouvante des deux pères qui s'occupent de leurs enfants affectueusement, et il utilise le thème de phở comme toile de fond. Le deuxième décrit la soupe phở et ses variantes.

«Phở bò nhé? Tái hay chín?» (Phong Điệp)

«Le phở au bœuf, hein? La viande juste passée dans l'eau bouillante, ou bien cuite ?» Pourquoi ne pas traduire «tái» par «saignant» au lieu de «passée dans l'eau bouillante»? Cette différence réside dans le mode de cuisson.

Comment surmonter les obstacles linguistico-culturels pour parvenir à une bonne traduction?

Mots-clé: Traduction – culture/linguistique – phở/soupe vietnamienne – convergence/divergence

**ABSTRACT:** The translation of Vietnamese specialties or recipes is important since there is a very large community of Vietnamese who immigrate to France. Sharing the other's culture also includes culinary heritage in which translation plays an essential role in multiculturalism nowadays.

Two short stories represent the basis of my study: they concern a popular Vietnamese specialty: the *phở*. This is a soup made of thin rice noodles decorated with different spices and beef, either cooked or rare; broth is the key point. The first one, which uses the theme of phở as a backdrop, tells a moving story of the two fathers who deeply care for their children. The second describes the phở soup and its various recipes.

«Phở bò nhé? Tái hay Chín?»

«Le phở au bœuf, hein? La viande juste passée dans l'eau bouillante, ou bien cuite ?» Why not translating *tái* by *saignant* (*rare*) instead of *passée à l'eau bouillante*? The adjective *saignant* (*rare*) is general whereas the past participle expression *passée à l'eau bouillante* is more precise: this difference lies in the cooking method.

How to overcome the linguistic and cultural barriers to achieve an accurate translation is my objective in this article.

KEY WORDS: Translation – culture/linguistics – phở/Vietnamese soup – convergence/divergence

## I. LA SOUPE PHỞ COMME TOILE DE FOND DE CONTES ET SA TRADUCTION EN FRANÇAIS

La traduction des spécialités ou des recettes vietnamiennes est importante dans la mesure où il y a une communauté très importante de Vietnamiens qui immigreront en France. Partager la culture de l'autre recouvre aussi le patrimoine culinaire pour lequel la traduction joue un des rôles essentiels dans le multiculturalisme aujourd'hui.

Les deux contes concernent une spécialité bien connue au Vietnam: le phở. Lorsqu'on parle de «phở», on dit simplement «soupe vietnamienne». Les Français traduisent le *phở* populaire *soupe vietnamienne*. Le malheur est qu'au Vietnam, des soupes vietnamiennes, il y en a des tas. Si l'on traduit toutes les soupes qui y existent par *soupe vietnamienne*, il ne signifie rien. Pour cela, en disant *soupe vietnamienne*, il faut ajouter le nom propre à ce mets, le Phở pour le distinguer. Le nom des soupes varie selon le type de pâtes (pâtes de riz, pâtes de blé, etc.), coupées finement ou largement. Mieux encore, il faut le goûter.

Pour comprendre quels types d'obstacles linguistiques et culturels qu'on rencontre, je vais me baser sur deux contes bilingues vietnamiens – français traduits par Hurinville, Guy et Lo-Cicero<sup>1</sup>.

Le premier conte, de Phong Điệp<sup>2</sup>, Bát Phở / Bols de Phở concerne le client qui est en train de manger son bol de phở. Par curiosité, il regarde le bol de phở sur la table de ses voisins: les deux pères commandent deux phở pour leurs fils; ils vivent la campagne et ils partent à la capitale Hanoi pour les accompagner à leurs examens. Les pères se sacrifient toute leur vie pour leurs fils; ils ne mangent pas pour économiser leur argent. Le narrateur nous raconte cette histoire d'une manière touchante.

---

<sup>1</sup> Hurinville, Guy et Lo-Cicero 2015.

<sup>2</sup> Phong Điệp 2007.

Le deuxième conte de Vũ Bằng<sup>3</sup>, «Phở Bò, Món quà căn bản/ La soupe Phở, une gourmandise populaire», décrit en détails comment apprécier une vraie bonne soupe de phở, une spécialité connue dans le nord Vietnam.

Les deux contes sont choisis pour la traduction par mon groupe de travail (cf. Références bibliographiques) et il est très intéressant d'observer la complexité dans l'opération de traduction par soi-même, du vietnamien en français.

Comment surmonter les barrières linguistiques et culturelles lorsqu'il s'agit de mets ou d'ingrédients qui n'existent qu'au Vietnam?

## 2. LE VIETNAMIEN, SOUS INFLUENCES CHINOISE ET ROMANE

J'aimerais faire un rappel historique concernant le vietnamien. Pendant plus de 1000 ans, le Vietnam a vécu sous l'influence de la culture chinoise. Depuis le IX<sup>e</sup> siècle avant J.C., époque à laquelle le territoire du Vietnam fut annexé par la dynastie chinoise des Triêu, jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, le Hán (langue chinoise classique) a été utilisé dans l'administration et dans l'enseignement. Ce sont les caractères chinois qui ont constitué la première écriture vietnamienne. Ainsi, au cours des siècles, on note deux genres de poésie qui se sont développés au Vietnam: la versification suivant les règles de la prosodie chinoise, qui constitue une des épreuves au concours mandarinal, et la versification populaire opposée en tout genre au formalisme de la première. Nous avons besoin de consigner par écrit ce parler, ces idées, ces sentiments populaires, et grâce à ces besoins, nous devons nous recourir à une écriture autre que le chinois, langue étrangère et savante. De là, nous voyions naître le Nôm, la transcription des sons vietnamiens en caractères calqués sur le modèle Hán. Le Nôm se situe au XIII<sup>e</sup> siècle.

Le seul point commun entre le vietnamien et le français est l'écriture basée sur l'alphabet latin, et pour cause: le missionnaire jésuite français, Alexandre de Rhodes<sup>4</sup>, a eu un rôle historiquement fondamental et déterminant: il a donné naissance à l'écriture du Quốc Ngữ. Il a compilé, amélioré et systématisé les systèmes de transcription de ses prédécesseurs missionnaires, notamment Francisco de Pina, entre 1624 et 1644. Son premier ouvrage imprimé latinisée actuelle est un dictionnaire annamite (ancien nom pour vietnamien) -portugais-latin paru en 1651, reprise d'un dictionnaire portugais portugais-français de Gaspar do Amaral et António Barbosa. C'était une œuvre collective internationale; toutefois, le rôle du Portugal reste peu connu encore – notamment l'apport important de Francisco de Pina, un des missionnaires portugais dans le projet de création du Quốc Ngữ. Cette écriture, qui initialement s'utilisait

---

<sup>3</sup> Vũ Bằng 1952.

<sup>4</sup> 1591–1660.

pour l'évangélisation des premiers catholiques vietnamiens, a été utilisé par les Français et les intellectuels dans l'administration.

Avec la période française au Vietnam, le rôle de l'écriture Hán (chinoise) sera réduit, et c'est le Quốc Ngữ qui domine, à savoir un modèle de transcription en caractères latins des mots vietnamiens. Le chữ Nôm ('écriture du Sud', fabriqué sur le modèle chinois) qui n'a jamais été reconnu comme écriture officielle sauf deux périodes correspondant aux deux règnes éphémères des Hồ (1400-1407) et des Nguyễn Tây Sơn (1788-1802). Pendant la colonisation française, il y avait deux écritures en cohabitation et en concurrence: le chữ Hán (l'écriture chinoise) du côté de la Cour impériale vietnamienne, et le chữ Quốc Ngữ (l'écriture de l'alphabet latin) du côté français.

Le Quốc Ngữ est devenu notre écriture nationale, celle du vietnamien. L'écriture fut présentée dans toutes les instances; Hồ Chi Minh, l'ancien président du Nord Vietnam, en généralisa son emploi à partir de 1945 dans le cadre de sa campagne d'alphabétisation<sup>5</sup>.

Cette présentation est indispensable pour comprendre brièvement l'origine de l'écriture vietnamienne sous influences chinoise et romane.

Voici quelques exemples de mots empruntés à la langue française dans les deux contes: đi ô tô: aller en auto; trong tích-tắc: en une fraction de seconde, en un tic-tac; cà-rôt: carotte; mùi soa: mouchoir; foocmon: formol; mấy tấm tôn: quelques tôles.

(1) *Trong tích tắc*, hai bát phở sòng sánh được bê ra, đặt trình trọng trên bàn.  
(Phong Điệp)

*En deux temps trois mouvements*, deux bols pleins à ras bord de phở frémissant furent apportés et posés avec solennité sur la table.

L'expression «trong tích tắc / dans un tic-tac», «tích tắc / tic-tac» dérive du son du déplacement de l'aiguille des secondes en français. Cette onomatopée est devenue un nom commun. La langue vietnamienne l'a empruntée au français et l'a assimilée ou transposée à la langue vietnamienne avec son orthographe et sa transcription phonétique: *tích tắc*.

On constate qu'en français, on peut traduire cette expression par «en un tic-tac» ou bien «en une fraction de seconde». L'expression «en deux temps trois mouvements» est une autre option qui signifie le même sens, c'est-à-dire «rapidement».

La difficulté (ou la facilité) de la langue vietnamienne réside dans sa morphologie. C'est une langue isolante, analytique, où tous les mots restent invariables quelle que soit leur fonction syntaxique.

---

<sup>5</sup> Minh Ha Nguyen, 1998.

### 3. ÉTUDES LINGUISTIQUES ET CULTURELLES EN CONTEXTE DE LA LANGUE SOURCE, LE VIETNAMIEN

#### 3.1. Entre dit et non-dit: de l'ellipse à l'implicite l'économie de la langue<sup>6</sup> vs traduction complète obligatoire

Pour comprendre le sens de tous les mots, l'élément du vécu et du savoir culturels, voire les connaissances culinaires, est la base pour mener à bien l'opération traduisante. Les exemples qui vont suivre illustrent ce fait:

- (2) *Bánh* cũng mềm, thơm, đảm bảo không không hỏng. (Vũ Bằng)  
Vermicelle de riz – aussi – tendre – odorant – garantir – zéro – zéro – formol  
(Traduction Littérale: TL)  
*Le vermicelle de riz* est tout aussi tendre, odorant et garanti sans conservateur.

À propos du terme «bánh», il faut comprendre qu'il possède plusieurs significations: 'gâteau' est le sens général. Dans ce contexte, le sens de «gâteau» est inapproprié. C'est le sens de «pâte», mais pas n'importe quelle pâte; c'est un genre de pâte de riz. «Pâte» dans ce contexte est le sens de nouille, assez large. Le mot «vermicelle ou pâte» est le plus adapté lorsqu'on parle de phở. Pour saisir le mot «bánh» utilisé ici, le contexte entier est nécessaire pour bien l'interpréter. Le titre de cette nouvelle nous l'indique: c'est «Bát phở / Les bols de phở». Il ne s'agit donc pas de «gâteaux». Pour bien interpréter le mot «bánh», il faut connaître et goûter cette soupe vietnamienne, une des soupes les plus connues et populaires dans ce pays. Cette fameuse soupe est constituée, grosso modo, de vermicelles (ou de pâtes), de riz (couleur blanche), car il existe infiniment de vermicelles ou de pâtes, et plusieurs morceaux de viande de bœuf. Le terme «phở» précise quel genre de pâte il faut utiliser. Lorsqu'on dit «bánh» dans ce contexte, cela sous-entend «pâtes» à base de farine de riz.

Plusieurs catégories de désignations ou lexicales utilisées dans les soupes vietnamiennes vont déterminer de quel type de pâtes il s'agit:

- phở: soupe de vermicelles de riz, couleur blanche, grandes bandes  
mì: soupe de nouilles au blé, couleur jaune, grandes et petites bandes  
bún: pâtes de riz, se mange froid, avec divers ingrédients et de la viande de porc,

---

<sup>6</sup> Adam 2005.



de poulet, du poisson, du crabe, etc.  
miến: soupe de pâtes de riz, de manioc, de haricots, etc.  
bánh canh: sorte de grosses pâtes de riz rondes, couleur blanche  
bún tàu: pâtes d'un type de riz ordinaire (gạo tẻ), etc.

Toutes ces sortes de pâtes se mangent différemment selon leurs caractéristiques. Afin de bien traduire le mot «phở», il faut bien connaître la gastronomie vietnamienne. Dans plusieurs dictionnaires bilingues vietnamien – français, phở se traduit par «soupe chinoise» qui est une grave erreur. Faute d'équivalent, on dit «soupe vietnamienne ou soupe chinoise». La meilleure solution serait de garder le nom de la soupe en tant que tel «le phở». D'ailleurs, les spécialités connues d'un pays se caractérisent par l'originalité de leurs noms propres, ici, les noms de spécialités culinaires.

On constate donc le «non-dit» qui sous-entend tout le sens du terme «bánh» grâce au contexte. «Bánh» fait partie du mot composé «bánh phở» qui signifie «pâtes de riz».

Plusieurs exemples de cette classe illustrent ce phénomène. Pour traduire ce fait de langue vietnamien en français, il faut expliciter pleinement à l'aide de paraphrases. On l'a observé dans le premier exemple: «Bánh» se traduit: «vermicelle/pâte de riz».

(3) «Bác ăn gì? Phở bò nhé. *Tái hay chín?* Thêm cả quả trứng cho chắc bụng nhé!» (Phong Điệp)

Vous voulez manger quoi? Alors, des soupes au bœuf, *la viande juste passée dans l'eau bouillante, ou bien cuite?* Et puis des œufs, pour que ça cale bien, hein?

«Vâng, gì cũng được» (Phong Điệp). Oui, ça ira très bien.

«Thế thì cho hai phở bò chín. Hai trứng.»

Alors deux soupes au bœuf, la viande bien cuite, avec deux œufs, c'est parti ! firent les pères.

Thằng nhỏ chạy bàn vo cái khăn trong tay, tân ngân nhìn bốn người, ý chừng như muốn hỏi?

Voyant les quatre personnes, le petit serveur, l'air hésitant, roulait le chiffon dans sa main; on aurait qu'il avait envie de demander:

«Sao bốn người mà chỉ có hai bát?»

Pourquoi seulement deux bols pour quatre?

Le petit serveur prend la commande rapide: «Tái hay chín? (saignant ou cuit)/ la viande juste passée dans l'eau bouillante, ou bien cuite?» Le *non-dit* sous-entend qu'on se réfère à de la viande de bœuf. D'ailleurs, le petit serveur résume la commande à la fin du dialogue. La traduction vers la langue cible exige l'ajout du non-dit, l'implicite de la langue source.

(4) Nó chạy ra chỗ ông chủ quán, chông lòn: (Phong Điệp)

Il court vers le patron et annonça:

«Hai bò!»

*Deux phở au bœuf, deux !*

«Hai bò» hors contexte peut signifier «deux bœufs». Cependant, pour différencier la viande de l'animal, la présence d'un classificateur «con» est indispensable; hai con bò: deux vaches ou bœufs. «Con» précédant un nom d'animal dénote que c'est un être animé tel que «con người, con bò, con mèo/ homme, bœuf, chat». Comme on peut le constater, le classificateur «con» ne peut être omis que dans les deux cas suivants: a. La commande au restaurant (dans le contexte ci-dessus) ou au bar; b. Les vers dans la poésie. Dans tous les autres cas, l'emploi de «con» est obligatoire.

Nous sommes donc dans un restaurant de soupe phở; le mot «phở» peut être omis. C'est l'économie de la langue. En français, en revanche, cette expression «hai bò» doit être paraphrasée: «Deux phở au bœuf, *deux!*»; la formule est très caractéristique d'une commande en français dans un restaurant populaire.

Revenons à l'exemple (2):

(2) *Bánh cũng mềm, thơm, đảm bảo không không formol.* (Vũ Bằng)

Vermicelle de riz – aussi – tendre – odorant – garantir – zéro – zéro – formol  
(Traduction Littérale: TL)

*Le vermicelle de riz est tout aussi tendre, odorant et garanti sans conservateur.*

En deuxième lieu, à propos de la traduction «không không formol». En réalité, c'est une formule: formol = 0, c'est-à-dire «pas de formol / formol nul». «Không» revêt deux sens: la négation «ne ... pas, sans» et le chiffre «zéro» (0). Le terme «formol» a été emprunté à la langue française et transposé en vietnamien: le «f» n'existe pas dans l'écriture vietnamienne, et le son «ooc» et la fin syllabique /mon/ sont la transcription phonétique du mot *formol*. Ce terme bisyllabique est un mot étranger français. Pour respecter la prononciation française presque telle quelle, il fallait un système logique: les syllabations fermées françaises /for-mol/, terminées respectivement par /r/ et /l/ n'existent pas en vietnamien, car presque toutes les syllabations vietnamiennes sont fermées. Il n'a pas été traduit par *formol* mais par *conservateur*<sup>7</sup>. Le formaldéhyde formol peut être présent à faible dose dans l'alimentation humaine: il apparaît naturellement dans certains aliments, tels que des fruits et des légumes, à des concentrations pouvant varier de 3 à 60 mg/kg. Répertoire

<sup>7</sup> Le formaldéhyde (le formol). Dictionnaire Petit Robert 1, 1989.

comme additif (conservateur) sous le code E240, il est désormais interdit en tant que tel dans l'Union européenne.

En vietnamien, *formol* a été emprunté au français, un terme chimique; d'ailleurs, «không, không» sont ajoutés au mot *formol* qui signifient «sans ou la négation «ne...pas, zéro»: pas de formol du tout et qui s'interprète comme *sans conservateur*.

Comme l'observe bien Ladmiral<sup>8</sup>:

*«Incidentement, il arrive souvent qu'une telle unité terminologique se signale de par sa facture morpho-lexicale comme un mot savant, ne fût-ce que par la grâce de son étymologie gréco-latine, plus ou moins ésotérique. Il arrive assez souvent qu'on ait affaire à des internationalismes.»*

Il existe trois produits que les cuisiniers mettent souvent dans les aliments pour améliorer la soupe, le «hàn the» (le nom français *borax*), le conservateur et le glutamate de sodium (un exhausteur de goût très prisé dans la cuisine asiatique en général)<sup>9</sup>.

Pourquoi l'existence de la substance *formol*? En fait, cette substance garde frais les aliments tels que le bánh phở, les pâtes de riz pour cette soupe. Cependant, de nos jours, les deux produits cités sont strictement interdits, le borax et le formol qui nuisent à la santé. Pour montrer que les restaurants sont de haute qualité, il faut préciser que ces produits ne sont pas présents dans les aliments.

En français, le terme équivalent est *conservateur*, terme générique qui peut recouvrir plusieurs types de conservateur. Par définition, un conservateur alimentaire est une matière ajoutée aux aliments afin d'améliorer leur conservation.

Dans le deuxième conte «Phở Bò: Món Quà Căn Bản / La soupe phở au bœuf, une gourmandise populaire», l'étude d'une bonne soupe de phở y est décrite minutieusement, notamment le bouillon.

(5) Người ta bảo rằng phần nhiều những hàng phở mở hiệu như thế, nước dùng không được ngọt, hoặc có ngọt là cái ngọt của *mì chính*, chứ không phải là cái

---

<sup>8</sup> Ladmiral 2012:15

<sup>9</sup> <https://fr.wikipedia.org/wiki/Borax>. Le GMS pur n'a pas un goût agréable s'il n'est pas associé à une odeur savoureuse. En tant qu'arôme et dans la bonne proportion, le GMS peut améliorer d'autres composants actifs du goût équilibrant et arrondissant le goût global de certains plats. Il se marie bien avec la viande, le poisson, la volaille, de nombreux légumes, les sauces, les soupes et les marinades, et augmente la préférence globale de certains aliments tels que le consommé de bœuf.

ngọt của xương bò, ấy chưa nói rằng lại còn cửa hiệu phở quá vụng về muốn có nước dùng ngọt lại cho đường vào nữa. (Vũ Bằng)

On dit que la plupart des petits restaurants populaires ou bien des cuisines de rue, propose un bouillon pas vraiment goûteux; ou bien s'il est goûteux, c'est le goût du *glutamate*, et non des os de bœuf, sans compter les maladroits qui parfument le bouillon en ajoutant du sucre.

(6) Ông chủ quán – đứng giữa hai cái bếp than rùng rục cháy, hai cái nồi nước sùng sục sôi và chỉ có mỗi *cái khăn cháo lòng* vắt vai để vuốt đi những giọt mồ hôi nhễ nhại. Hắn sẽ nổi sung lên. (Vũ Bằng)

Le patron, debout entre deux feux de cuisine remplis de charbons ardents et deux marmites d'eau bouillante, *un torchon grisâtre usé* sur l'épaule lui servant à éponger la sueur qui l'inonde, pourrait se fâcher.

Dans l'exemple (6), le syntagme nominal «cái khăn cháo lòng / classificateur objet + torchon + soupe de riz + tripes» est laborieux pour les Occidentaux dans son interprétation: un nom commun juxtaposé à une spécialité culinaire vietnamienne: *soupe de riz aux tripes*. On conçoit difficilement ce rapport sémantique entre les deux termes. Seuls les natifs de la langue saisissent le rapprochement entre les deux mots.

Le rapport entre *le torchon* et *la soupe de riz aux tripes* est la couleur du torchon, la couleur jaunâtre de la soupe de riz aux tripes. Le torchon est sale et sa couleur est jaune à cause de son usage fréquent. La traduction ne peut être rendue en tant que telle car le lecteur occidental n'a pas le même référent culturel que le natif vietnamien. À cette fin, le traducteur doit substituer le même sens de l'expression originale à celui de la langue cible, le français. Dans l'exemple (6), la traduction n'a pas pu être faite littéralement à cause du référent culturel différent du vietnamien en français. Seule la traduction sémantique reste possible: le torchon *grisâtre* (le torchon à la couleur de la soupe de riz aux tripes).

L'exemple (7) présente une seconde fois cette expression, et elle est plus explicite: cái khăn màu cháo lòng / classificateur objet – torchon – couleur – soupe de riz – tripes (le torchon couleur de la soupe de riz aux tripes). La comparaison est intéressante car elle met en rapport le torchon avec une spécialité de soupe vietnamienne, couleur jaunâtre.

(7) Ông chủ quán lăn *cái khăn màu cháo lòng* qua vuông mặt đỏ lựng vì lửa than, rồi vắt trả cái khăn về bên vai, tay dao tay thót nhoay nhoáy. (Phong Điệp)

Le patron du restaurant jeta *le torchon crasseux* en travers de son visage tout rouge à cause du feu, puis le remplaça sur l'épaule; couteau et hachoir volèrent à la vitesse de l'éclair.

À l'usage, le torchon est devenu jaunâtre. Le savoir et le vécu sont nécessaires pour bien expliquer cette expression. La traduction littérale, dans

ce contexte, ne va pas être possible car le lecteur français ou occidental ne pourra pas saisir le sens de cette expression; la soupe de riz aux tripes n'est pas un plat français.

(8) Sẽ là *một đĩa cơm suất* ven đường, ít thịt, nhiều rau, xin thêm *miếng cháy* cho chắc dạ. (Phong Điệp)

Pour eux ce serait *une portion de riz dans une assiette* au bord de la route, peu de viande mais plus de légumes, on demanderait en outre *une portion de riz en croûte* pour garnir l'estomac.

*Một đĩa cơm suất / une portion de riz dans une assiette*: cette expression n'est pas, en réalité, quelque chose d'inhabituel. Néanmoins, quelques observations doivent être faites. En général, les Vietnamiens mangent du riz dans un bol, avec des baguettes, chose commune. Cependant, il existe souvent des restaurants qui servent du riz dans une assiette avec différents aliments et des couverts occidentaux: cuillère et fourchette. D'une manière générale, ce genre de service existe dans des restaurants populaires, pour simplifier l'addition; pour cela, on dit *một đĩa cơm suất*: *une part d'assiette de riz*.

Dans le même exemple, il y a l'expression *miếng cháy / une portion de riz en croûte*. Pour les Occidentaux, il est inhabituel de manger du riz brûlé. Au Vietnam, généralement, on cuisine le riz dans une poêle; lorsque l'eau bout, il faut réduire la flamme à feu très doux pour continuer la cuisson jusqu'à obtenir au fond de la poêle, une couche de riz un peu brûlé en croûte, que l'on mange avec de la sauce de poisson (nước mắm, sauce de base dans la cuisine vietnamienne), de la cive à l'huile ou à la graisse, recette méconnue des Occidentaux.

(9) *Hành chân tới độ*, không hăng mà vẫn giòn, ngọt. (Vũ Bằng) / *L'oignon a été poché dans les règles de l'art*, il n'est plus âpre, mais croquant et doux.

Dans l'exemple (9), sa traduction littérale est: oignon + plonger dans l'eau bouillante rapidement + jusque + degré adéquat. Le syntagme verbal *chân tới độ* ne comporte que trois mots. Mais ces mots doivent être très bien interprétés pour être traduits: la forme verbale englobe tout le sens de «plonger dans l'eau bouillante»; quant au groupe de mots *tới độ* couvre toute l'idée: jusqu'à un degré approprié, pour que l'oignon ne soit pas trop cuit et qu'il reste croquant et doux. La langue vietnamienne est très économique. *Tới độ* signifie en fait *jusqu'au bon degré, jusqu'au degré adéquat*, c'est-à-dire à la bonne température. Le lecteur vietnamien devine aisément le sous-entendu, le non-dit de l'expression littérale *Tới độ / jusqu'au degré*. En français, on peut la traduire par: lorsque l'oignon est plongé dans l'eau bouillante jusqu'à un degré adéquat (...). *L'oignon a été poché dans les règles*

*de l'art* résume tout à fait cette idée en vietnamien. On remarque la forme verbale être poché qui signifie être plongé rapidement dans l'eau bouillante. La forme verbale vietnamienne *chán tới độ* est l'équivalent du français être poché dans les règles de l'art.

(10) Người cha sẽ đợi những đứa con của mình ăn đến tận *thìa nước cuối cùng*, rồi lẳng lẳng moi cái ví bằng vải bông chần màu lam, cất trong ngực áo ra. (Vũ Bằng)  
Les pères attendaient patiemment que leurs fils eurent fini *leur dernière cuillerée de soupe*, et discrètement, ils sortirent des portefeuilles en piqué de coton bleu, dissimulés sous leur chemise.

Dans cette expression *thìa nước cuối cùng* (cuillère + eau + dernier), le mot *soupe* est omis. Sans le contexte, on peut l'interpréter par *dernière cuillerée d'eau* ou *dernière cuillère d'eau* car *nước* signifie aussi *eau*. Mais, dans ce cas précis, il s'agit naturellement de *la dernière cuillerée de la soupe phở*.

Pour bien interpréter le sens complet de chaque expression du vietnamien en français, il faut être bilingue, et savoir paraphraser lorsqu'il est nécessaire. Nous l'avons vu, plusieurs non-dits figurent dans le discours, ou plusieurs expressions vietnamiennes ne peuvent se traduire en tant que telles, alors, il faut toujours recourir aux procédés linguistiques variés afin de bien interpréter les caractéristiques linguistiques et culturelles vietnamiennes qui n'existent aucunement ou qui n'ont pas d'équivalents en français.

Comme le souligne très bien Adam<sup>10</sup>:

*«L'incomplétude est la règle du discours, en vertu d'une loi d'économie du langage qui permet de ne pas tout dire (opération d'abrègement) et d'impliciter ce que l'auteur ou le lecteur peuvent restituer facilement et/ou inférer sur la base de diverses formes d'implicite.»*

Le dernier exemple, intéressant à observer du point de vue sémantique, à propos du titre du deuxième conte: *Phở bò, món quà căn bản/La soupe de phở, une gourmandise populaire*. Le mot *quà* revêt plusieurs sens: cadeau, friandise. Il m'est très difficile de le traduire car les deux sens peuvent être bien adaptés dans le présent contexte. *Cadeau* est hors de question. Il serait inapproprié de le traduire par «friandise»: il concerne plus les desserts sucrés, tels que les gâteaux, les biscuits. Ce n'est ni une friandise car, d'après sa définition, une friandise est une sucrerie, une petite pièce de confiserie ou de pâtisserie. La proposition pourrait être le mot *plat*; il s'adapte bien. Toutefois, la lecture de ce conte m'aide à mieux interpréter le mot *món quà*. On parle de différents plats de desserts sucrés. Mais, pour bien signifier que le phở, un très bon plat, on

---

<sup>10</sup> Adam 2005: 111.

le mange avec plaisir comme si c'était une gourmandise. En ce qui concerne le mot *căn bản* qui signifie (*de*) *base*: il implique un plat populaire. On peut le manger à n'importe quel repas: petit-déjeuner, déjeuner, goûter ou dîner.

Dans l'opération de traduction toutefois, il serait impossible de transposer ces non-dits, ces phénomènes implicites d'une langue à l'autre, causés par les spécificités linguistiques et culturelles. Le lecteur français ne pourra pas saisir le vrai sens étant donné que ses présupposés ne correspondent aucunement à ceux d'un lecteur vietnamien, et en plus traduit tels quels dans la langue cible. Ses repères seront entièrement perdus. Aussi, le traducteur, qui maîtrise parfaitement sa langue et sa culture, essaiera-t-il de donner le plus d'informations et de repères linguistiques et culturelles possibles pour transposer les idées de la langue source à la langue cible, sans pour autant dénaturer ses spécificités linguistico-culturelles. L'admiral parle d'ailleurs de «Conflit des Interprétations ou bien d'interprétations conflictuelles.»<sup>11</sup>

### 3.2. Quelques points sur la morphosyntaxe du vietnamien en français

La morphosyntaxe du vietnamien est aux antipodes de celle du français ou du portugais. Pour savoir la classe d'un mot, il faut l'analyser dans le contexte même. Un nom, un verbe, un adjectif se déterminent grâce à leur position dans la phrase. Le mot *phở*, juxtaposé ou précédé d'un terme, va donner la signification précise, dépendant du repère du nom noyau dans le syntagme nominal dans la phrase.

Hàng phở: petit restaurant de phở - parler du sud  
Quán phở: petit restaurant de phở - parler du nord  
Bát phở: bol de phở - parler du nord  
Tô phở: bol de phở - parler du sud  
Phở bò: phở au bœuf  
Phở tái: phở au bœuf saignant  
Phở chín: phở au bœuf cuit

Le deuxième terme (souvent un épithète) modifie ou qualifie le premier terme. En fonction du contexte et/ou de la position d'un terme, on va saisir le sens correct. Néanmoins, parfois, on a affaire davantage au style comme c'est le cas de «Phở hiệu» (mot sino-vietnamien) ou bien «Hiệu phở» (mot purement vietnamien) qui signifie «restaurant de Phở».

Observons également, dépendant toujours du contexte, «Phở hiệu» a un autre sens: il s'agit du phở commandé au restaurant qui s'oppose au phở nấu ở nhà (phở fait maison).

---

<sup>11</sup> L'admiral 2012: 45.

Il est toujours ardu de définir d'emblée si le mot est un adjectif, un verbe, une préposition, etc. Pour ce faire, il faut le situer, l'analyser dans un contexte particulier. Pour cette raison, le vietnamien se définit comme une langue isolante, analytique.

### 3.2.1. Comment interpréter le mot «phở» dans son contexte

Le phở est une soupe aux nouilles de riz appelée bánh phở d'où son nom phở.

(11) Trong tích tắc, *hai bát phở sổng sánh* được bê ra, đặt trình trọng trên bàn. (Phong Điệp)

En deux temps trois mouvements, *deux bols pleins à ras bord de phở frémissant* furent apportés et posés avec solennité sur la table.

*Hai bát phở sổng sánh / deux bols pleins à ras bord de phở frémissant* joue le rôle d'agent qui subit l'action (les bols de soupe furent apportés). L'explication syntaxique se réalise selon la syntaxe française. Il me semble plus aisé de l'expliquer ainsi. *Hai bát phở / deux bols (de) phở*: c'est un nom composé dans lequel «bát» est le nom noyau et «phở», son épithète.

(12) Bạn có bao giờ, khi đang ngồi trong *một hàng phở*, và đặt ra câu hỏi: có gì lạ với *bát phở* của người kế bên mình? (Phong Điệp)

Dans *un restaurant de phở*, vous êtes-vous jamais posé la question: «Est-ce que mon *bol de phở* est différent de celui de mon voisin?»

Dans l'exemple (12), il y a deux occurrences de phở: hàng (nom noyau) phở (restaurant de phở) et bát (nom noyau) phở (bol de phở). Lorsqu'on juxtapose phở, nom noyau, à un autre nom commun, il joue le rôle de l'épithète.

(13) Phở bò (soupe-bœuf): Soupe de phở au bœuf (phở: nom noyau)

Người ăn phở (personne – manger – phở): client de phở (Người ăn: mot composé, nom noyau)

Người sành phở (personne – connaître – phở): connaisseur de phở (Người sành: mot composé, nom noyau)

(14) Anh phở Tráng (monsieur ou frère – phở – Tráng (nom propre): le restaurateur Tráng – chez Tráng (Anh phở: mot composé, nom noyau)

Ce sont des syntagmes nominaux dans lesquels il existe toujours le nom noyau. Pour comprendre la syntaxe de chaque groupe nominal, la traduction littérale est nécessaire (voir ci-dessus). L'essentiel est de distinguer le nom noyau dans la phrase et de l'interpréter.



Pour l'exemple (13), *anh* désigne une personne au masculin. Il est dérivé d'un terme de lien familial: frère aîné. Il est devenu un terme de relation sociale. Un restaurateur du restaurant Phở Tráng se dit *anh phở Tráng / Monsieur Trang du restaurant phở*. On peut simplement le traduire par *Chez Phở Tráng*.

Les formes verbales sont plus aisées à interpréter grâce à leur sémantisme:

- (15) Ăn phở: manger la soupe phở
- Xôi phở: apprécier la soupe phở
- Nấu phở: préparer le phở
- Bán phở: vendre de la soupe phở
- Mua phở: acheter de la soupe phở

Au Vietnam, il existe plusieurs catégories de restaurants, selon de leur taille, leur importance ou leur mode de vendre. Les mots entre guillemets sont les noms noyaux:

- «Quán» phở: restaurant populaire de phở
- «Tiệm» phở: petit restaurant de phở
- «Hàng phở» xe: chariot ambulant de soupes phở

- (16) «Phở» hiệu: restaurant de phở / hiệu phở
- «Phở» gánh: phở ambulant
- «Gánh» phở: porter le phở / le phở ambulant

En fonction du contexte et/ou de la position du terme noyau, on va saisir le sens correct. Dans le cas de *phở hiệu ou hiệu phở*, que *phở* précède un autre mot ou soit juxtaposé, le sens ne change pas; ici, on a affaire davantage au style. En revanche, dans le cas de *gánh phở*, on l'interprète comme une forme verbale: porter/vendre la soupe de phở alors que *phở gánh* est plutôt un syntagme nominal dans lequel «phở» est le nom noyau (le phở ambulant): vente ambulante de phở. Le deuxième terme détermine ou qualifie le premier terme.

- (17) Thì ta lại cũng thấy biết bao nhiêu người sang trọng lần mò tới chỗ rất tồi tàn để ăn cho được một hai bát phở.

(TL: alors – nous – encore – aussi – voir – plusieurs – personnes – luxueux – chercher – endroit – très – pauvre – sale – pour – manger – pouvoir – un – deux – bols – soupes – phở)

Alors, on peut voir aussi combien de gens riches cherchent et trouvent les endroits modestes pour pouvoir manger un ou deux bols phở.

Đó là do người ăn phở sành, hầu hết, chỉ chú tâm đến cái điểm chính là phở mà thôi, chứ không quan tâm đến ngoại cảnh làm gì. (Vũ Bằng)

(TL: ça – est – parce que – personne – manger – phở – connaisseur – la plupart – seulement – concentrer – sur – cl. objet – point – vis-à-vis – principal – est)

– phở - particule de «ne... que» - mais - ne pas - concerner - préposition - extérieur - paysage - faire - quoi)

Parce que c'est un vrai connaisseur de phở; la plupart des connaisseurs ne se concentrent que sur la soupe phở, et n'accordent aucune attention à l'aspect extérieur du restaurant.

Une langue isolante telle que le vietnamien se décrit de la manière suivante: un même signe, une même graphie peut remplir différentes fonctions, selon la place qu'il occupe dans une phrase, dans un discours donné. Il a une double valeur: sémantique et grammaticale<sup>12</sup>. La traduction littérale de chaque terme aide le lecteur à comprendre la phrase. Un mot a par conséquent un sens, une nature et une fonction syntaxique.

Groupe: verbe + nom

Ăn phở: manger de la soupe phở.

Gánh phở: apporter, porter la soupe phở

Đi mua phở: aller acheter de la soupe phở

Nom + nom

Tô phở: bol de soupe phở

Phrase: Pronom + verbe + nom complément

Tôi ăn phở. Je mange de la soupe phở

Nom + nom

Mùi phở: l'odeur/le parfum du phở

Le rapport logique entre les mots détermine leurs fonctions grammaticales. On peut résumer comme suit:

- d'un groupe nominal sujet (article, substantif, adjectif),
- d'un groupe verbal (des verbes d'action, d'état, de devenir, etc.)
- d'un groupe nominal complément (compléments circonstanciels, de nom, d'objet, d'adjectifs, d'adverbes).

L'ordre de la phrase est:

Groupe nominal sujet + Groupe verbal + (Groupe nominal complément).

(18) Lúc tôi bắt đầu ăn, họ ngồi trong quán nước trà kế bên. (Phong Điệp)

(lorsque - je - commencer - manger - ils - asseoir - dans - salon - thé - voisin)

Lorsque j'avais commencé à manger, ils étaient encore dans un salon de thé voisin.

(Groupe Nominal Complément Circonstanciel - Groupe Verbal - Groupe Nominal Circonstanciel)

---

<sup>12</sup> Nguyễn Tôn Nữ Hoàng Mai, 1998.

### 3.3. Éléments culturels de comparaison dans la langue source: composants/référents étrangers aux natifs de la langue cible

En dernier lieu, j'aimerais présenter les éléments linguistico-culturels incompatibles du vietnamien en français. Il y a des éléments linguistiques qui ne correspondent pas ou qui n'existent aucunement du point de vue culturel d'une langue à une autre. Comment les traduire, les transposer ou bien les interpréter? Les exemples étudiés ci-dessus ont déjà témoigné cet aspect (màu cháo lòng / couleur sale; chần độ / pocher dans les règles de l'art; miếng cháy, un pain de riz brûlé, etc.)

Comblant les divers obstacles linguistico-culturels par différents moyens linguistiques est une tâche complexe:

(19) Điều cần thiết là bánh phải mỏng và dẻo, thịt mềm, và nhất là nước dùng phải *ngọt*, *ngọt kiểu chân thật*, nghĩa là ngọt vì nhiều xương, tủy vừa vặn không nồng, mà lại tra vừa mắm muối, không mặn quá mà không nhạt quá. (Vũ Bằng)  
Le plus important est que les vermicelles soient fins et fermes, que la viande soit tendre, et surtout que le bouillon soit *parfumé* naturellement, c'est-à-dire parfumé grâce aux os, suffisamment essangés; il faut aussi bien assaisonner le bouillon de phở avec de la sauce de saumure, ni trop salé, ni trop fade (MHL<sup>13</sup>).

Du point de vue lexico-sémantique, le terme *ngọt* est très difficile à rendre en français. Son sens propre signifie *sucré* ou *doux* lorsqu'on parle de desserts, leur goût sucré. Dans l'exemple 19, il serait étrange de le traduire par *sucré* car on parle de *bouillon* ou de *soupe*. Le goût sucré peut provenir d'autres ingrédients comme de l'oignon, des os à moelle, etc. La saveur du bouillon de phở est la base dans sa préparation. Il ne suffit pas d'y ajouter des cubes de bouillon de bœuf ou du glutamate de sodium. Il faut des heures pour le mijoter. Le goût du bouillon est spécifique: le terme *parfumé* est très bien adapté car *ngọt* exprime toute cette saveur particulière difficile à décrire.

Dans le deuxième conte, l'histoire est simple: comment apprécier une vraie soupe de phở? L'auteur y démontre plusieurs possibilités dans la réussite de la préparation du phở. Il existe des cuisiniers qui dénaturent le phở. Les comparaisons pertinentes ont été décrites pour témoigner de nombreuses innovations fantaisistes chez les cuisiniers. Une seule personne est capable de juger de la qualité d'un phở: un fin connaisseur.

Dans la société asiatique, les référents de comparaison ne sont pas les mêmes que dans la société occidentale. Comment le traducteur va remédier à ce type d'obstacle?

---

<sup>13</sup> MHL: Minh Ha Lo-Cicero. Je propose la présente traduction.

Les différentes comparaisons sont innommables lorsqu'on parle d'un très bon phở:

(20) Thật thế, phở đối với một hạng người, không còn là món ăn nữa, mà là thứ nghiện như nghiện thuốc lã, thuốc lá, trà tươi, thuốc phiện. (Vũ Bằng)  
En effet, le phở, pour une classe de personnes, n'est plus un mets, mais une sorte de toxicomanie telle que le tabac pour pipe à eau, la cigarette, le thé aux feuilles fraîches ou l'opium.

Je propose la présente traduction de l'exemple (20). Pour exprimer comment les connaisseurs sont accrocs au phở, la comparaison est intéressante: c'est une toxicomanie de phở similaire à celle de l'opium, au thé, aux feuilles fraîches ou à la cigarette. On imagine très bien le goût de l'excellent phở.

(21) Ngay từ ở đằng xa, mùi phở cũng đã có một sức huyền bí quyến rũ ta như mây khói chùa Hương đẩy bước chân ta, thúc bách ta phải trèo lên đỉnh núi để vào chùa trong rồi lại ra chùa ngoài. (Vũ Bằng)  
Même de loin, le parfum de la soupe a déjà un charme mystérieux comme le nuage de fumée de la Pagode des Parfums, qui nous pousse à aller de l'avant. Il faut gravir la montagne pour pouvoir arriver à la première Pagode et ensuite aller à la deuxième Pagode.

L'exemple 21 fait la comparaison du parfum du phở avec les nuages de fumée de la fameuse Pagode des Parfums, un des plus beaux sites touristiques dans le nord du Vietnam. Une telle mise en parallèle exprime déjà la qualité gustative de la soupe, car si on connaît la Pagode des Parfums, on peut imaginer aisément l'excellente saveur de phở. Pour un lecteur occidental, la comparaison du phở avec la Pagode des Parfums ne lui dira rien. Le traducteur pourrait proposer une autre comparaison que celle de la Pagode des Parfums: l'immense Château de Versailles par exemple. Cependant, ce serait incompatible. Un lecteur occidental, pourrait quand même imaginer ce qu'est le parfum de la soupe même s'il ne connaît pas le référent culturel de la comparaison. La nouvelle culture peut être découverte à travers la langue. Aussi, les nuances de la traduction servent-elles précisément à l'approche d'une autre culture.

(22) - Ta tiến lại gần một cửa hàng bán phở, thật là cả một bài trí nên thơ. Qua lần cửa kính ta đã thấy gì? Một bó hành hoa xanh như lá mạ, dăm quả ớt đỏ buộc vào một cái dây, vài miếng thịt bò tươi và mềm, chín có, tái có, sụn có, mỡ gà có, vè cũng có. (Vũ Bằng)  
- Approchons-nous d'un petit restaurant de phở: un vrai décor poétique. Que voit-on à travers la vitrine? Une botte de cive d'un vert intense telles les feuilles de plants de riz, quelques piments rouges attachés à une ficelle, des morceaux de

bœuf frais et tendres, cuits ou bien passés dans l'eau bouillante, cartilages, jarrets, rien ne manque.

La description minutieuse d'un bon petit restaurant de phở encourage les gens à y entrer: le décor est essentiel. Les différents ingrédients pour la soupe sont exposés dans la vitrine et naturellement ils attirent l'attention des passants et les invitent tacitement à entrer. La botte de cive très verte comparée à la couleur des feuilles de plants de riz, les quelques piments rouges qui contrastent avec le vert de la cive, le rouge vif de la viande fraîche et les différentes cuissons de bœuf présentés dans la vitrine sont les ingrédients *clés* pour le phở: c'est une invitation aux gourmets.

En revanche, un lecteur français va réagir autrement en raison de nouveaux éléments culturels. Tout le vocabulaire va devenir évocateur de la culture de l'autre. Grâce à ce paramètre important, le traducteur natif ne peut que respecter le contenu linguistico-culturel pour le transposer dans la langue cible.

(23) - Người bán hàng đứng thái bánh, thái thịt luôn tay, thỉnh thoảng lại mở nắp một cái thùng sắt ra để lấy nước dùng chan vào bát. Một làn khói tỏa ra khắp gian hàng, bao phủ những người ngồi ăn ở chung quanh trong một làn sương mỏng, mờ hồ như một tranh Tàu vẽ những ông tiên ngồi đánh cờ ở trong rừng mùa thu. (Vũ Bằng)

- Debout, le restaurateur coupe les vermicelles, et la viande continuellement, et de temps en temps, il ouvre la grande marmite en métal pour prendre le bouillon et le verser dans le bol. Un nuage de fumée s'envole, et remplit tout le restaurant d'un léger brouillard, autour les clients qui mangent, telle une peinture chinoise où l'on peint les vieillards immortels assis, en train de jouer aux échecs dans la forêt, en automne.

L'atmosphère agréable et appétissante du petit restaurant de phở est comparée à une peinture chinoise onirique. Le lecteur vietnamien connaît très bien le fameux tableau que décrit l'auteur: c'est le symbole de la sérénité, de la beauté du paysage, très connu en Asie. Cette référence à la beauté picturale est rapportée à l'atmosphère appétissante du restaurant traditionnel vietnamien: une découverte pour le lecteur français.

(24) - Có người kể chuyện rằng trước đây mười lăm, hai mươi năm, đã có một hàng phở ở phố Mới tìm lối cải cách phở, cũng như Năm Châu, Phùng Há đạo nào cải cách cải lương Nam kỳ, tung ra sân khấu những bản "Đờ đờ dà múa" Họ cho mà dầu và đậu phụ vào phở, nhưng cổ nhiên là thất bại. (Vũ Bằng)

- Des gens racontaient quinze ou vingt ans auparavant, qu'il existait un restaurant du nouveau quartier qui voulait réformer ou améliorer le phở, comme le faisaient à l'époque, les anciens artistes du théâtre rénové de renom, Năm Châu, Phùng Há, de la région du Sud du Vietnam (Nam kỳ); ils s'élançaient sur la

scène et chantaient «De đờ dà múa» ! (J'ai deux amours). Eux mettaient de la sauce maggi, et du tofu dans la soupe; naturellement, c'était voué à l'échec.

La critique à propos de certains cuisiniers sur la préparation du phở concerne cette aberration culinaire. Les cuisiniers, les restaurateurs aiment bien innover en recréant la préparation du phở. Mais il y a des limites: il ne faut pas dénaturer le goût caractéristique du plat. Dans l'exemple (24), Vũ Bằng étudie le personnage du restaurateur-cuisinier qui voulait créer une nouvelle recette du phở. Il décrit l'innovation étrange du cuisinier. La comparaison saute aux yeux du lecteur natif ou non natif; pour illustrer cette aberration de créativité chez le cuisinier, l'auteur la compare à un groupe de théâtre rénové, similaire à l'opéra chinois, avec deux artistes de renom (l'acteur Năm Châu et l'actrice Phùng Há). Au lieu de présenter leur chant classique du théâtre rénové, ils chantaient "De đờ dà múa".

Cet étrange titre de chanson est en réalité la transcription phonétique vietnamienne du français «J'ai deux amours» chanté par Joséphine Baker<sup>14</sup>. La mise en parallèle veut tout dire: le théâtre rénové vietnamien inclut un titre de chanson française de variétés. Les éléments de comparaison sont aux antipodes l'un de l'autre, incompatibles.

Dans la préparation de la soupe de phở, l'ajout d'une sauce (mà dầu) et du tofu est contradictoire avec les caractéristiques de la recette. La comparaison très critique de l'auteur a une forte pointe d'humour: on comprend le caractère d'incompatibilité de cette création ridicule. L'élément de la mise en parallèle avec le titre de la chanson française se justifie: c'était la période de la présence française au Vietnam, dans les années 50.

Le symbole culturel et le symbole langagier que représentent le cải lương/le théâtre rénové et «J'ai deux amours» justifient cette impossibilité. On observe bien que langue et culture sont deux systèmes sémiologiques qui s'imbriquent, indissociables. Le cải lương/le théâtre rénové appartient à la langue/culture orientale opposé à «J'ai deux amours», chanson française, langue/culture occidentale.

Un autre élément linguistique à souligner est la vietnamisation du titre de la chanson «De đờ dà múa». Pour ne pas dépayser le lecteur natif du point de vue linguistique, Vũ Bằng a transcrit phonétiquement le titre. Tout en donnant le titre d'une chanson française, l'auteur reste dans l'univers vietnamien. On devine naturellement que le natif sait à quoi il se réfère.

À propos de la terminologie «mà dầu»: ce mot ne figure pas dans le dictionnaire. Il est constitué de deux termes de sauce: sauce maggi et sauce

---

<sup>14</sup> "J'ai deux amours", paroles de Géo Koger et Henri Varna, musique de Vincent Scotto, chantée par Joséphine Baker, 1930.

soja. C'est la création d'un mot vietnamien à partir d'un mot français: *mà* provient de la sauce maggi, soit la première syllabe et *dầu*, qui signifie *liquide* ou *sauce*, comme dans le modèle de désignation *xì dầu* (sauce de couleur noire, sauce soja), la deuxième syllabe (sauce de soja) = *mà dầu*<sup>15</sup>. Ce terme est désuet. En revanche, le terme existe sous deux orthographes (nord et sud) «ma-gi ou ma-di [mazi]» plus actuelles.

La comparaison culturelle et langagière est logique: il est impensable d'ajouter des ingrédients autres que ceux de la préparation originelle du phở, et surtout ceux qui sont incompatibles avec la recette classique, comme la sauce *mà dầu* - sauce maggi - et le tofu. Toutefois, on peut comprendre l'idée de rénovation gustative chez les restaurateurs: le mélange des goûts Est et Ouest.

#### 4. RICHESSES LINGUISTICO-CULTURELLES BILINGUES VIETNAMIEN FRANÇAIS DANS L'UNIVERS CULINAIRE

C'est une immense source d'informations que d'étudier ces obstacles linguistiques et culturels dans l'art culinaire, surtout lorsqu'il s'agit de deux cultures qui s'opposent: l'Orient et l'Occident que représentent le Vietnam et la France.

*«Le vocabulaire, accès à la culture? À s'en tenir au plan lexical ordinairement sollicité, cette réinterprétation prudente des relations vocabulaire/culture consisterait, en premier lieu, à considérer que les mots ne traduisent pas directement, par leur sens enregistré en dictionnaire, les phénomènes culturels et qu'ainsi la connaissance de leurs significations tient lieu de connaissance culturelle.»<sup>16</sup>*

Pour le traducteur, comme le remarque Medhat-Lecocq<sup>17</sup>:

*«Il est inconcevable aujourd'hui d'aborder ou d'appréhender une langue dans sa seule dimension linguistique. À chaque fois que l'on cherche à interpréter les signes linguistiques d'un texte, quelle que soit la langue dans laquelle celui-ci est rédigé, c'est l'extralinguistique qui nous guette et nous poursuit pour nous orienter vers la bonne interprétation du texte.»*

L'opération de traduction représente un défi constant pour le traducteur. Ce dernier est, en réalité, une personne triplement spécialisée: a. le spécialiste

<sup>15</sup> D'après les précieuses éclaircissements de M. Quốc Hùng Nguyễn: ex-professeur d'anglais à l'École Supérieure des Langues Étrangères à Hà Nội (Nord Việt Nam).

<sup>16</sup> Beacco, 2000:138.

<sup>17</sup> Medhat-Lecocq, INALCO, page 85.

émetteur et récepteur du savoir; b. le terminologue, partagé entre les deux approches normatives et descriptive et enfin c. le traducteur<sup>18</sup>.

Il y a des éléments linguistiques et culturels de la langue de départ qui sont intraduisibles car il n'existe pas d'équivalents dans la langue cible: on a affaire à des cas d'«intraductibilité». Soulignons que «langue et culture» impliquent ce que Medhat-Lecocq désigne par *l'extralinguistique*. Néanmoins, selon le contexte d'origine et les éléments culturels inhérents à la langue, le traducteur doit respecter l'idée de l'auteur même si les référents, les symboles linguistiques et culturels sont inconnus du lecteur français ou occidental car la langue et la culture, paramètres clés, signifient: accéder à la culture, à la langue de l'autre.

Les questions culturelles et linguistiques présentées dans cet article illustrent la complexité de l'opération traduisante telles que les entre dit et les non-dit: de l'ellipse à l'implicite, l'économie de la langue *vs* traduction complète obligatoire, la terminologie, la morphologie et les éléments culturels de comparaison dans la langue source: composants/référents étrangers aux natifs de la langue cible.

Il existe toujours des difficultés d'ordre culturel et linguistique dans l'entreprise de traduction. Il n'en est pas moins vrai qu'on puisse trouver de multiples solutions, différents procédés linguistiques pour atteindre l'objectif en question: faire comprendre et faire connaître la culture d'un monde différent du sien grâce aux moyens de la langue à travers les mots, les équivalents, les paraphrases, ou à travers les repères culturels de son propre pays, ou à travers les comparaisons interculturelles variées.

L'opération de traduction reflète toute la complexité linguistico-culturelle très instructive, à travers une simple spécialité populaire de soupe qu'est le phở, à la saveur singulière, difficile à décrire, ou à traduire, faute d'ingrédients correspondants d'où l'absence de terminologie. La gastronomie fait partie du patrimoine culturel de chaque pays, et elle se partage dans le monde entier grâce aux traductions, de l'Orient à l'Occident et vice versa. On aime bien goûter de nouvelles spécialités de chaque pays. La recette d'un plat spécial est le moyen idéal pour atteindre cet objectif. Les ingrédients, les produits d'un plat déterminé, d'une recette, symbolisent un pays, et font partie intégrante de la langue et de la culture, indissociables.

Mon expérience personnelle de traductrice à propos de ces deux contes sur le phở m'a permis de découvrir non seulement les spécificités culturelles et linguistiques de ma propre langue, mais aussi de percevoir et d'apprendre la complexité de la langue française à travers la gastronomie. Ces obstacles

---

<sup>18</sup> Ibid. page 86.



résident dans les deux langues/cultures, totalement opposées l'une de l'autre: la langue vietnamienne isolante et la langue française flexionnelle.

### RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Adam, J.-M. (2005), *La linguistique textuelle. Introduction à l'analyse textuelle des discours*. Armand Colin. Cursus. Paris.
- Beacco, J.-C. (2000), *Les dimensions culturelles des enseignements de langue*. Hachette. F 75905. Paris.
- Briu, J.-J. (éd.) (2012), *Terminologie (II): comparaisons, transferts, (in)traductions*. Travaux Interdisciplinaires et Plurilingues. 17. Peter Lang. Bern – Berlin – Bruxelles – Frankfurt am Main – New York – Oxford – Wien.
- Claver Zouogbo, J.-P. (2009), *Le proverbe entre langues et cultures. Une étude de linguistique confrontative allemand / français / bété. Préfaces de Gertrud Gréciano et Annelies Häcki-Buhofer*. Peter Lang. Bern – Berlin – Bruxelles – Frankfurt am Main – New York – Oxford – Wien.
- Dauphin, A. (1992), *Cours de vietnamien*. L'Asiathèque. Paris.
- Ladmiral, J.-R. (2012), “La terminologie au risque de la traduction”, in Briu, J.-J. (éd.), *Terminologie (II): comparaisons, transferts, (in)traductions*. Travaux Interdisciplinaires et Plurilingues. 17. Peter Lang. Bern – Berlin – Bruxelles – Frankfurt am Main – New York – Oxford – Wien, page 85 – page 102.
- Medhat-Lecocq, H. (2012), “Dans l'approche culturelle: ce que le terminologue doit au traducteur”, in Briu, J.-J. (éd.), *Terminologie (II): comparaisons, transferts, (in)traductions*. Travaux Interdisciplinaires et Plurilingues. 17. Peter Lang. Bern – Berlin – Bruxelles – Frankfurt am Main – New York – Oxford – Wien, page 11 – page 20.
- Nguyễn, Kim Thân, (1997), *Nghiên Cứu Ngữ Pháp Tiếng Việt*. Nhà Xuất Bản Giáo Dục. Hà Nội, Việt Nam.
- Nguyễn, Tài Chinh, (1981) *Ngữ Pháp Tiếng Việt, Tiếng – Từ Ghép, Đoạn Ngữ (La Grammaire de la langue vietnamienne, la langue, les mots composés, la phrase)*, Nhà Xuất Bản Đại Học và Trung Học Chuyên Nghiệp, Hà Nội.
- Nguyễn Tuân, (1957), ‘Phở’, báo Văn số 1 và số 2, ngày 10-5 và ngày 17-5, Hà Nội Vũ Bằng (1957), ‘Phở bò, món quà căn bản’, trong Miếng ngon Hà Nội NXB ?, Hà Nội (Note: L'écrivain Thạch Lam et le poète Tú Mỡ étaient les premiers à introduire la gastronomie vietnamienne (dont le Phở) en prose et en poésie dans la littérature vietnamienne).
- Version rééditée de ces trois auteurs Nguyễn Tuân (1988), ‘Phở’, trong Cảnh sắc và hương vị đất nước, NXB Tác Phẩm Mới, Hà Nội, tr. 232. Thạch Lam (2000), ‘Quà Hà Nội, Hàng quà rong’, trong Hà Nội 36 phố phường, NXB Văn Hóa Thông Tin, Hà Nội, tr.125-127 Thạch Lam (2000), ‘Phụ thêm vào phở’, trong Hà Nội 36 phố phường, NXB Văn Hóa Thông Tin, Hà Nội, tr.136 Vũ Bằng (2002), ‘Phở bò, món quà căn bản’, trong Miếng ngon Hà Nội, NXB Văn Học, 2002, p.419-432
- Nguyễn, Tồn Nữ Hoàng Mai, (1998), *Parlons vietnamien. Langue et culture, Việt Ngữ. Ngôn ngữ Văn hóa*. Éditions L'Harmattan. Paris.

- Phong Điệp (2015), *Les bols de Phở* – traduction de Do Thanh Hurinville - Catherine Guy - Minh Ha Lo-Cicero, du vietnamien en français in Impressions d'Extrême-Orient N°5, 2015, Boire et manger dans les littératures d'Asie. Référence électronique on line: ISSN électronique 2107-027X.
- Robert, P. (1989) *Le Petit Robert, Dictionnaire, alphabétique et analogique de la langue française*. Rédaction dirigée par A. Rey et J. Rey-Debove, LE ROBERT, Paris XI.
- Viện Ngôn Ngữ (Institut de Linguistique), Hoàng, P., & Ali. (1994), *Tự Điển Tiếng Việt* Nhà Xuất Ban Khoa Học Hà Nội, Trung Tâm Tự Điển Học, Hà Nội.
- Riegel, M, Pellat J.-C., & Rioul R. (1996), *Grammaire méthodique du français*. Paris: PUF Linguistique Nouvelle.
- Vũ, Bằng. *Phở Bò, Món quà căn bản/ La soupe Phở*, (2015), *La Soupe Phở au bœuf, une gourmandise populaire*, traduit du vietnamien en français par Minh Ha Lo-Cicero.

(Página deixada propositadamente em branco)

## CAPÍTULO IV

### ALIMENTAÇÃO: SAÚDE E BEM-ESTAR

(Página deixada propositadamente em branco)

**DÍAITA: ESTILO DE VIDA Y ALTERIDAD EN  
LA CIROPEDIA DE JENOFONTE**  
*Díaita: lifestyle and alterity in Xenophon's Cyropaedia*

CÉSAR SIERRA MARTÍN  
Universitat Oberta de Catalunya, Estudis d'arts i humanitats  
HICOAN-2014SGR1111<sup>1</sup>

**RESUMEN:** el trabajo parte de la definición de conceptos y principios generales de la dietética clásica, trabajando términos como *phýsis*, *dýnamis* y *díaita* en algunos escritos de la colección hipocrática. Posteriormente se mide la influencia de éstos en la confección de un ideal de virtud humana en la *Ciropedia* de Jenofonte.

**PALABRAS CLAVE:** dietética clásica, virtud humana, medicina hipocrática, Jenofonte.

**ABSTRACT:** the aim of the current work is to analyze concepts and general principles of the Classical diet by studying terms such as *phýsis*, *dýnamis* and *díaita* from the Hippocratic collection. Moreover, it accounts for the influence of these terms on the construction of a human virtue model as shown in the Xenophon's *Cyropaedia*.

**KEYWORDS:** classical diet, human virtue, Hippocratic medicine, Xenophon.

Exponemos los resultados de un trabajo que se enmarca en un proyecto personal más amplio, cuyo objetivo es analizar la recepción en Jenofonte de ideas, conceptos y modelos sobre alimentación y dietética. A grandes rasgos, este proyecto parte de un mapa conceptual sobre la perspectiva médica de la dietética clásica y analiza cómo dichos conceptos son permeables y visibles en la obra de Jenofonte<sup>1</sup>. Como punto de partida definiremos los rasgos generales de la dietética médica recogidos en los tratados hipocráticos, atendiendo especialmente a términos como *phýsis*, *dýnamis* y *díaita*; posteriormente me centraré en la recepción y aplicación de los mismos en la *Ciropedia*.

## I

La colección hipocrática es un conglomerado de escritos de diferente autoría y época que comprende desde el siglo V a.C. al II d.C.<sup>2</sup> No se trata entonces de una obra homogénea sino de una compilación artificial que recoge

---

<sup>1</sup> Agradezco los comentarios que sobre este trabajo ha realizado la profesora Inmaculada Rodríguez; por supuesto los errores que pueda contener son de mi autoría.

Los primeros resultados pueden consultarse en Sierra 2013a y 2013b.

<sup>2</sup> López Férrez 1986: 159-161.

las impresiones de diferentes personas (no siempre médicos) en diferentes momentos sobre los temas más diversos y todo ello bajo la supuesta rúbrica del prestigioso Hipócrates de Cos<sup>3</sup>. Por este motivo resulta complicado extraer ideas universales que puedan calificarse de ‘hipocráticas’, ya que, en general, encontramos multitud de opiniones sobre una misma cuestión<sup>4</sup>. La dietética no es una excepción, pese a ser una materia que podríamos calificar de transversal dentro de los escritos hipocráticos. Entonces, ¿cómo ubicarnos en esta dietética médica? Uno de los tratados más extensos y famosos, *Sobre la dieta* (= *Vict.*)<sup>5</sup>, sugiere que el tratadista sobre dietética debe conocer lo siguiente:

*Afirmo que quien pretende componer acertadamente un escrito sobre la dieta humana debe, antes que nada, reconocer y discernir la naturaleza del hombre en general; conocer de qué partes está compuesto desde su origen y distinguir de qué elementos está dominado. Pues si no reconoce la composición fundamental, será incapaz de conocer lo que de ella se deriva. Y si no discierne qué es lo dominante en el cuerpo, no será capaz de procurarle lo conveniente al ser humano. Por tanto, eso debe conocerlo el autor de tal escrito y, juntamente con ello, la cualidad de todos los alimentos y las bebidas con las que nos mantenemos, qué propiedades tiene cada uno, tanto si proviene de su misma naturaleza, como si es debida a la ocasión forzada y a la técnica del hombre.*

*Vict.* 2. 1<sup>6</sup>

En el pasaje anterior se coligen los dos principios generales de la dietética médica: 1) conocer y reconocer (*gnônai kai diagnônai*) cada naturaleza

<sup>3</sup> El principal editor y traductor moderno del *corpus* hipocrático, Émile Littré (1801-1881), sugirió que la primera compilación de los escritos hipocráticos se produjo en la Alejandría del III a.C. y que hasta entonces los tratados circulaban por separado. En época de Littré las doctrinas atribuidas a Hipócrates, el hipocratismo, todavía tenían vigencia y el traductor otorgó cierta verosimilitud a la cuestión de la autoría de Hipócrates. Bien es cierto que la vinculación de los tratados con el propio Hipócrates, la denominada ‘cuestión hipocrática’, es un asunto que parte de la Antigüedad; como mínimo desde Erotiano y Galeno que escribieron sobre las genuinas o falsas obras de Hipócrates. En efecto, no todos los escritos del *corpus* pueden atribuirse a Hipócrates por motivos cronológicos pero, según creo, el debate no surge únicamente para distinguir al autor/es de cada escrito sino para dar respuesta a la evidente heterogeneidad de la colección hipocrática. Al abrigo de este problema también se han identificado varias líneas o escuelas médicas dentro de los escritos hipocráticos (Cnido y Cos, principalmente) pero resulta complicado dilucidar con nitidez y coherencia la composición interna del *corpus*. En las últimas décadas se ha escrito mucho sobre este interesante asunto, como así se observa en la excepcional síntesis de Smith 2002: 31-44.

<sup>4</sup> López Férez 1986: 62-63; Jouanna 1999: 56 ss.

<sup>5</sup> Datado en el último tercio del siglo V a.C. (v. Joly 2003: 44-45); El escrito se divide en cuatro libros que, a su vez, se inspiran en diferentes corrientes de pensamiento, como bien ha señalado Wilkins 2005. Nos centraremos más en este escrito por ser anterior a Jenofonte.

<sup>6</sup> En adelante seguimos la traducción de García Gual 2000.

humana; 2) conocer la cualidad (*dýnamis*) de todos los alimentos y bebidas que son nuestro sustento.

Sobre el primer punto podemos extraer una idea que posee importantes connotaciones en materia de alteridad: los seres humanos no son iguales entre sí, tienen distinta naturaleza (*phýsis*) lo cual era percibido y asimilado por el médico. Por ejemplo, para tener una idea clara de cuál era la naturaleza del paciente era necesario tener presente factores como la edad, el género, la condición social y la procedencia. En resumen, no es lo mismo un joven que un adulto, un hombre que una mujer, un esclavo que un libre, un extranjero o un griego<sup>7</sup>... Ciertamente, la percepción de la diversidad humana en la medicina tomó especial relevancia en el famoso escrito *Aires, aguas y lugares* (= *Aër.*) donde, además de todo lo anterior, se introduce en la ecuación el factor climatológico como reflexión etiológica de la alteridad<sup>8</sup>. El escrito destaca como concepto principal que el clima no es igual en todas partes y, en consecuencia, la naturaleza de los seres vivos varía: regiones cálidas producen un tipo determinado de flora y fauna que contrasta con la de regiones frías y, a su vez, este factor influye en la naturaleza de los seres humanos que allí habitaban<sup>9</sup>. Desde nuestro punto de vista, este razonamiento conduce a la generación de modelos ecológicos y humanos con evidentes implicaciones en materia de alteridad: el griego y el asiático no poseen la misma naturaleza (*Aër.* 16); todo lo cual se une a otros apriorismos de la época que no tienen que ver con la teoría climática: el libre y el esclavo no son iguales por naturaleza<sup>10</sup>.

Igualmente, dentro de un mismo clima, las variaciones de estación, la orientación de las ciudades, la calidad de las aguas o la exposición a determinados vientos son factores todos ellos que inciden y alteran la composición interna de las personas (*Aër.* 2). Se puede decir, de acuerdo con esta teoría

---

<sup>7</sup> Lo anterior forma parte de la condición del paciente (la *katástasis*) que depende de multitud de factores internos y externos, que el médico debe averiguar y definir antes de iniciar el diagnóstico. Sobre la *katástasis* en sentido médico aún me parece excelente el análisis de Pedro Laín (Lain Entralgo 1970: 67 ss.)

<sup>8</sup> Datado alrededor del último cuarto del siglo V a.C., existe una conocida controversia sobre la unidad de autor y obra (Jouanna 1996: 81-82).

<sup>9</sup> Influye también en las características naturales y psicológicas de las personas. El tema ha sido muy trabajado, por lo que es preferible limitar las citas de fuentes primarias y secundarias en pos de una lectura más fluida. De cualquier manera, sobre este tema véase Jouanna 1996: 57-71.

<sup>10</sup> El autor de *Epidemias* recoge multitud de historias clínicas que reflejan su labor en diferentes ciudades. Resulta sintomático del argumento que presento el hecho de que en no pocas ocasiones se anote la condición social del paciente (libre/esclavo, rico/pobre) y la procedencia en caso de ser extranjero (bárbaro). Pienso que no es un apunte sociológico sino que forma parte de la condición médica del paciente junto a la edad, el género y el estilo de vida, entre otras peculiaridades (Sierra, en prensa). Tomando como axioma la idea según la cual los seres humanos poseen distinta naturaleza se justificaron condiciones sociales y jurídicas como la esclavitud, que tendrá una amplia aceptación y recorrido en la Antigüedad desde Aristóteles (*Pol.* 1253a-1254a; 1259 b 13; véase Paiaro 2012: 157-159).



climática, que la naturaleza humana sufría cambios diariamente, lo cual debía tener muy presente el médico<sup>11</sup>. Que desde el exterior se pueda alterar la naturaleza del ser humano es otra idea transversal dentro de la medicina pragmática. No obstante, ¿qué entendían los médicos ‘hipocráticos’ por naturaleza humana? Nuevamente no hay una única teoría. Para comenzar, el pensamiento médico entendía el cuerpo humano según una combinación de cualidades opuestas (*enantíosis*) en equilibrio (*isonomía*)<sup>12</sup>. Bajo este esquema, pueden distinguirse hasta tres concepciones de la *phýsis* en la medicina hipocrática: la humoral, que seguía la teoría de los cuatro humores; la elemental, seguidora de la doctrina de los cuatro elementos de Empédocles (aire, agua, tierra y fuego), y la dinámica, centrada en cuatro cualidades contrapuestas (caliente, frío, seco y húmedo)<sup>13</sup>. El esquema anterior estaba sujeto de nuevo a interpretaciones, por ejemplo, algún escrito sigue la teoría humoral, según una concepción binaria de la misma (bilis/sangre o sangre/pituita; *Flat.* 6), y otros la cuaternaria (sangre, pituita, bilis amarilla, bilis negra; *Nat. Hom.* 4) o bien una combinada (sangre, flema, bilis, agua; *Morb.* 4)<sup>14</sup>. Además, hay que tener presente la trayectoria cronológica de estas teorías fisiológicas en conexión con sus respectivos fundamentos filosóficos. En realidad, el panorama es muy extenso y complejo como para resumirlo aquí aunque la idea radica en que estos pares de fuerzas opuestas dominaban el cuerpo humano<sup>15</sup>.

En cuanto al segundo punto, la idea de cualidad (*dýnamis*) de los alimentos es esencial para dibujar un esquema general de la dietética médica. Según *Vict.* 2, era de vital importancia para el médico conocer las propiedades de la comida y la bebida; pero más aún, prever las consecuencias de su ingesta en el organismo teniendo presente la variabilidad de la naturaleza humana. Como concepto general, la medicina pragmática entendía que los alimentos poseían una potencia o cualidad característica que, a su vez, potenciaba una cualidad afín en el interior del cuerpo humano. Así, un mismo alimento tendrá efectos distintos en cada individuo. Esto es especialmente palmario en el escrito *Sobre el alimento* (= *Alim.*)<sup>16</sup>, al igual que en el segundo libro de *Sobre la*

<sup>11</sup> Bien observado en Edelstein 1987a: 304.

<sup>12</sup> Planteamiento teórico que parte de Alcmeón de Crotona en el s. VI a.C. (v. Laín-Entralgo 1970: 33-34 ; Nutton 2004: 47-48); la proximidad de este concepto con el vocabulario político es interesante en cuanto asocia metafóricamente el cuerpo humano con el cuerpo cívico y, por ende, el médico con el líder político (Sierra 2014)

<sup>13</sup> Laín Entralgo 1982: 14.

<sup>14</sup> Para ampliar este tema destaco el trabajo de Thivel 1990 y, recientemente, Bartos 2015: 113 ss. en relación al caso concreto de *Vict.* 4, que sigue una teoría elemental binaria.

<sup>15</sup> Además, en un campo muy relacionado con la fisiología como es la anatomía vemos que la colección hipocrática muestra un conocimiento precario pues no fue hasta Aristóteles cuando los griegos comenzaron a utilizar las disecciones (en animales) para describir e investigar las funciones de los órganos internos. Sobre este asunto véase Lloyd 1991 y Craik 2006: 159.

<sup>16</sup> La datación de esta escrito hipocrático es un asunto complejo de dilucidar aunque parece

*dieta*, donde se recoge un listado de alimentos y sus propiedades. El problema surge cuando se quiere concretar en el *corpus* hipocrático qué cualidades o propiedades tienen los alimentos (sólidos o líquidos), presentadas de nuevo en pares de opuestos (*enantíosis*): seco/húmedo, dulce/amargo, caliente/frío, laxante/astringente, etc. Estas cualidades se establecían según la experiencia y observación del especialista por lo que no encontramos uniformidad alguna. Del mismo modo, aquellas cualidades afines que los alimentos potencian en el interior del cuerpo humano también constituyen un elemento de análisis problemático debido a la comentada disparidad de opiniones en relación a la naturaleza humana<sup>17</sup>. Ciertamente, el fundamento filosófico sobre el que descansa la dietética médica es complejo, heterogéneo y dependía del dietista, quien debía conocer la *dýnamis* del alimento y administrarlo para corregir algún desequilibrio interno (enfermedad), teniendo presente la naturaleza del problema y del paciente, así como su estilo de vida (*díaita*)<sup>18</sup>. Al inicio de *Aēr.* hay una buena glosa de lo que significa desde el punto de vista médico tanto la *dýnamis* de los alimentos como la *díaita* de las personas:

*Después, ha de conocer [el médico] los vientos, calientes y fríos, especialmente los que son comunes a todos los hombres, y, además, los típicos de cada país. También debe ocuparse de las propiedades de las aguas, pues, tal como difieren en la boca y por su peso, así también es muy distinta la propiedad de cada una. (Aēr. 1. 2) [...] Además, hay que enterarse de qué tipo de vida gozan los habitantes: si son bebedores, toman dos comidas al día y no soportan la fatiga, o si aman el ejercicio físico y el trabajo, comen bien y beben poco (Aēr. 1. 5)*<sup>19</sup>.

En este pasaje la *dýnamis* no se reduce a los alimentos sino que se extiende a un amplio abanico de situaciones. Los vientos o el sol presentan una *dýnamis* particular e inciden sobre la naturaleza de animales y plantas; también las aguas tienen distinta calidad y cualidades y, en el caso de los seres humanos, se añade el estilo de vida como otro factor externo que altera el delicado equilibrio que conforma el organismo. Así pues, se aprecia la amplitud semántica del término *dýnamis* lo cual es difícil de trasladar a idiomas modernos, razón por la que Jacques Jouanna lo ha calificado de ‘intraducible’ a la hora de abordar este mismo pasaje<sup>20</sup>.

imponerse una datación tardía (s. I d.C.) tras detectarse influencias de la escuela pneumática. Véase en general Rodríguez Alfageme 1997: 242-244 y Sierra 2013a: 469 n28.

<sup>17</sup> Las discrepancias entre los médicos en esta materia son advertidas en *Acut.* 6.

<sup>18</sup> En un precedente a este trabajo realicé un análisis a nivel conceptual del término *díaita*, con la debida bibliografía (Sierra 2013a: 463-468). En esta ocasión presentaré la cuestión de forma sintética.

<sup>19</sup> Seguimos la traducción de López Férez 2000.

<sup>20</sup> Siendo ‘cualidad’ o ‘propiedad’ las traducciones más cercanas (Jouanna 2012c: 159).

Poco después de analizar la importancia de la *dýnamis* de las aguas, el autor/es de *Aēr.* remite al estudio del estilo de vida de los habitantes de una región para conocer su predisposición a las enfermedades. El estilo de vida (*díaita*) es un concepto basto que se extiende a las costumbres diarias entre las que sobresalen dos: la alimentación y la actividad física, ambas moduladas en función de la cantidad, la variedad y la frecuencia<sup>21</sup>. Ambas son los pilares básicos de la *díaita* bajo la idea de que la combinación de ambos influía en el equilibrio que definía la salud humana. La consecuencia de este principio es asumir que las costumbres (*nómoi*) repercutían en la salud<sup>22</sup>. De este modo, el médico podía identificar un problema de salud en una mala alimentación o, también, en un estilo de vida desordenado, lo cual está de nuevo en íntima relación con la *phýsis* de cada persona<sup>23</sup>. Tampoco se trataba de definir las propiedades de los alimentos y administrarlos sin más, junto a cualquier tipo de actividad física pues: *Es importante armonizar con éxito la cantidad a la potencia [dýnamis] (Alim. 35)*<sup>24</sup>. Para un dietista lo menos relevante era el deleite en la comida o el ornamento culinario sino calcular la cantidad adecuada de alimento, saber su *dýnamis* e investigar el mayor número posible de elementos externos que alteren la *phýsis* del sujeto. El alimento podía ser muy sencillo pero debía ser adecuado a la circunstancia de cada persona. A su vez, cada naturaleza puede soportar una cantidad y frecuencia determinada de ejercicios en función de la edad, el sexo, la constitución física, la alimentación, la estación del año, el clima... Quizás un factor que ayudó a socializar y popularizar la noción del equilibrio entre alimentos y ejercicio se recoja en el escrito *Sobre la dieta en las enfermedades agudas* (= *Acut.*) donde se especifica que: *No sólo ayuda a la curación de los enfermos; sirve también para que los sanos conserven la salud e incluso incrementen sus fuerzas (Acut. 9. 1)*. En efecto, existía un *díaita* propia de enfermos y otra higiénica orientada a mantener la salud<sup>25</sup>. De acuerdo con Ludwig Edelstein, esta dietética higiénica, tan preocupada por la correcta combinación entre alimentos y ejercicios, terminó por constituir una diferenciación social desde el mismo momento que el hombre debe ajustar su modo de vida a estos preceptos<sup>26</sup>. No es para menos, puesto que sólo un reducido grupo social disponía libremente de su persona y de su tiempo para

<sup>21</sup> El concepto *díaita* no se utiliza igual en toda la colección hipocrática, en algunos casos se circunscribe a la alimentación pero, en general, hace referencia al estilo de vida. Véase Jouanna 2012a: 139.

<sup>22</sup> Muy bien advertido por Laín Entralgo 1970: 319.

<sup>23</sup> El conjunto de factores externos que un médico debía tener presente era tal que el propio autor/es de *Aēr.* 2 no aspiraba a controlarlos todos sino que recomendaba estudiar los más posibles para adelantarse a la aparición de las enfermedades.

<sup>24</sup> También en *Vict.* 9. 3; Jouanna 2012a: 147.

<sup>25</sup> Una separación definitiva de la dietética para Pedro Laín (Laín Entralgo 1970: 318).

<sup>26</sup> Edelstein 1987a: 306.

dedicarlo al cuerpo. Este argumento no es una opinión de la crítica moderna, como así se vislumbra ya en los propios escritos médicos:

*En primer lugar, pues, en interés de la mayoría de la gente escribiré con qué medios pueden ayudarse quienes toman las comidas y bebidas ocasionales, entre trabajos obligados, viajes forzados por sus necesidades, y travesías por mar en busca de sustento, expuestos al sol en contra de lo conveniente, sometidos al frío al margen de lo útil, y recurriendo a un régimen de vida de lo más inestable. Para éstos, pues, de acuerdo con las circunstancias, resulta conveniente adoptar la dieta que vamos a exponer.*

Vict. 68. 1

Un pasaje muy elocuente acerca de las implicaciones de la dietética higiénica en la diferenciación social. Ahora bien, ¿quien tenía tiempo y medios para mantener una dieta variada, realizar paseos, ir a la palestra o tomar baños? Para la mayoría existía otra *díaita* que no sólo era más adecuada a sus circunstancias, como sugiere el escrito, sino que terminó por definir a unos y a otros. Asimismo Platón (R. 406d) detalla, no sin ironía, la incompatibilidad de este tipo de medicina basada en tratamientos largos y delicados con la actividad diaria de ciertos profesionales, como los carpinteros. Por todo esto, en nuestra opinión, la *díaita* reflejada en los escritos médicos constituía un modelo conductual aceptado y practicado por un determinado sector social. Por este motivo se ha destacado la proximidad entre la dietética médica y la gimnástica médica, disciplina esta última desarrollada también en el siglo V a.C.<sup>27</sup> Ambas tenían como fundamento los beneficios del ejercicio físico sobre la salud humana y cómo se debía combinar con una adecuada alimentación.

La base del presente estudio es, precisamente, considerar la *díaita* como un elemento distintivo dentro y fuera de la sociedad griega<sup>28</sup>. Como se ha intentado mostrar, la dietética higiénica presentaba un conjunto de medidas y costumbres que sólo una parte de la sociedad griega podía seguir. Sin embargo, hay que advertir que ésta no fue una contribución menor a la noción de alteridad en la Grecia clásica, contribución a la que se deben sumar la introducción de estas ideas entre ciertas capas sociales y la consecuente incorporación de una parte del conocimiento médico a la educación (*paidéia*)

<sup>27</sup> La gimnástica médica aparece asociada al sofista Pródico según Galeno, *De Virt. Physic.* y Cicerón, *De Orat.* 32. 128 o a Heródico de Selimbria según Platón R. 406 a. Véase Martínez Conesa 2006: 592.

<sup>28</sup> Es relevante puntualizar que algunos escritos médicos reflejan este sentido del término *díaita* y otros lo circunscriben al ámbito de la alimentación (al régimen) es parte de la heterogeneidad de ideas presente en la colección hipocrática. Al respecto, J. Jouanna ha realizado una importante contribución sobre este tema donde concluye que la utilización del término *díaita*, como elemento colectivo definitorio, depende del contexto y es una responsabilidad compartida entre la medicina y otros géneros (Jouanna 2008).

griega<sup>29</sup>. En su momento Werner Jaeger apreció con claridad la difusión de los conocimientos médicos, en especial los higiénicos, al calor de una sofística que puso el acento en la educación<sup>30</sup>. Por así decirlo, los sofistas servían como eje de transmisión entre el conocimiento generado por los intelectuales y la sociedad, que recibía dicho caudal a través de la educación. En este sentido, está muy bien estudiada la estrecha relación entre la sofística y la medicina clásica, e incluso se especula con la posibilidad de que varios tratados de la colección hipocrática fueran escritos por sofistas, notablemente *Sobre los flatos* y *Sobre la ciencia médica*<sup>31</sup>. De esta forma, la medicina procuró ganarse un espacio en la vida cotidiana de la sociedad griega, especialmente entre la más acomodada. Volvamos de nuevo sobre los escritos médicos para contrastarlo, pues dice el autor de *Sobre las afecciones* (= *Aff.*)<sup>32</sup>:

*Es preciso que el hombre inteligente, dándose cuenta de que la cosa merecedora de más importancia para las personas es la salud, sepa por su propio juicio prestarse a sí mismo ayuda en las enfermedades, y sepa también diagnosticar lo que los médicos le dicen y administrar sobre su cuerpo, y sepa cada una de estas cosas en la medida que es natural a un profano.*

*Aff.* 1<sup>33</sup>

La recomendación anterior enlaza con el objetivo que mostraba el autor de *Sobre la dieta* (*Vict.* 68) donde se recogen datos para que la mayoría tenga nociones útiles sobre medicina. En otras palabras, hay voluntad de educar a la sociedad griega en esta materia e intención por parte de los griegos de recibir conocimientos médicos<sup>34</sup>. Desde luego las evidencias de esta permeabilidad de ideas no se reducen a estos dos pasajes ni se circunscribe a la literatura médica, tenemos el caso del médico Erixímaco en el *Banquete* de Platón (*Pl. Smp.* 185d-188e). La situación es bien conocida: durante un banquete el filósofo plantea una discusión sobre el amor como tema central en la que intervienen distintos intelectuales. En un momento dado de la velada, el médico Erixímaco toma la palabra y diserta sobre Eros desde el punto de vista de su arte. Este episodio se ha estudiado mucho, destacando principalmente

<sup>29</sup> No desmerecemos en este proceso la bien estudiada relación entre retórica y medicina (Jouanna 2012b) y la circulación de los médicos por las distintas ciudades quienes, a la sazón, realizaban una exposición oral para demostrar sus conocimientos (*Xen. Mem.* 4. 2. 5).

<sup>30</sup> El planteamiento de Jaeger no adolece de cierta exageración en el alcance ético de la medicina (Jaeger 2012: 783).

<sup>31</sup> Escrito el primero entre finales del siglo V o principios del IV a.C. (López-Férez 1988: 27) y el segundo alrededor del último cuarto del V a.C. (Jouanna 1988: 190-191). Se trata en general de una cuestión muy estudiada por ello remito a Jouanna 1999: 80-85, con más casos.

<sup>32</sup> Escrito quizás a principios del s. IV a.C.; véase Lucas 1997a: 129-131.

<sup>33</sup> Traducción de Lucas 1997b.

<sup>34</sup> También con la intención de prestigiar la medicina griega Pérez Cañizares 2012: 92.

la pedantería del médico y la defensa a ultranza de la medicina pero, para lo que aquí nos atañe, la presencia de Erixímaco en una reunión de este tipo es un claro ejemplo de la ósmosis de los conocimientos médicos hacia la alta sociedad griega<sup>35</sup>. Si avanzamos cronológicamente tenemos el testimonio de Aristóteles, quien defiende que hay tres tipos de médico: el practicante (*demiurgo*), el que dirige un tratamiento y el instruido en el arte (*Pol.* 1282a). En efecto, el último caso hace referencia a los individuos cultos que tienen conocimientos en medicina pero no la practican<sup>36</sup>. Volviendo a la primera mitad del IV a.C., es necesario resaltar el apunte que Jenofonte realiza en *Recuerdos de Sócrates* mediante el caso concreto de Eutidemo, coleccionista de obras de los sabios de su época, entre las que figuraban escritos médicos (*Xen. Mem.* 4. 2. 8)<sup>37</sup>. Los ejemplos propuestos indican que la medicina se convirtió en un elemento importante de la educación griega como parte de una cultura general, filtrando sus nociones sobre la *phýsis* humana, la dietética o la influencia de la climatología en el ser humano a una sociedad que las aplicará en las más diversas circunstancias.

## II

A continuación, nuestro propósito se centra en medir la influencia de las ideas y modelos médicos de la sección anterior en la *Ciropedia* de Jenofonte<sup>38</sup>. La modélica educación de Ciro no siempre ha despertado el interés de la crítica moderna, si bien en la actualidad se ha retomado su estudio<sup>39</sup>. La lectura de *Ciropedia* sugiere una suma de estilos y temas, una variedad de géneros literarios, incluso con rasgos de novela<sup>40</sup>; pero en ella también se traslucen los rasgos principales del pensamiento de Jenofonte<sup>41</sup>. La obra tiene como protagonista a Ciro I, fundador del imperio persa, tomado como paradigma de hombre virtuoso en función de tres parámetros: genealogía,

<sup>35</sup> Amplíese el tema de Erixímaco en el clásico de Edelstein 1987b y en Lara Nava 2004.

<sup>36</sup> Según Plutarco, Aristóteles será el responsable de la afición de Alejandro Magno por la medicina, parte indispensable de la formación de todo hombre culto (*Plu. Alex.* 8).

<sup>37</sup> Estos y otros casos se discuten también en Jaeger 2012: 795 ss.

<sup>38</sup> Obra de compleja datación, la crítica moderna plantea grandes discrepancias que sitúan un arco cronológico comprendido entre el 382 y el 360 a.C. (Bizos 1972: xlví-xlvii). Por otro lado, en trabajos previos aislé ciertas nociones médicas como *díaita* y *dýnamis* en la *Anábasis* o algunas teorías genésicas en *República de los lacedemonios*; Sierra 2013a y 2013b, respectivamente. En este campo un excelente referente es la obra de Rosalind Thomas (Thomas 2000) sobre la influencia de ciertas nociones médicas en Heródoto, y la síntesis de Federico Borca en relación con el determinismo climático y la etnografía en la literatura antigua (Borca 2003). Por descontento hay otras aproximaciones loables que no es necesario recoger en estos momentos.

<sup>39</sup> Véase la síntesis acerca de la recepción historiográfica de *Ciropedia* en Due 1989: 9-15.

<sup>40</sup> En definitiva es una obra de corte didáctico sobre una gran variedad de temas: moral, educación, política, arte militar (Bizos 1972: v; Vela-Tejada 1998: 61-62).

<sup>41</sup> Bizos 1972: xlii-xliii.

cualidades naturales para el mando y educación (*Cyr.* 1. 1. 6)<sup>42</sup>. Habría que prestar atención a las cualidades naturales que, según Jenofonte, constituyen el punto de partida para alcanzar la excelencia humana. Según *Ciropedia*, la *phýsis* de un buen gobernante es única, distinta al resto de sus congéneres, la naturaleza de Ciro aventuraba un futuro excelente pues aventajaba a todos sus compañeros (*Cyr.* 1. 3). Por así decirlo, Ciro partía con ventaja, pero no era suficiente para alcanzar el objetivo de la perfección humana, sino que para ello necesitaba una educación acorde. La vida ejemplar, la correcta y virtuosa educación son temas socráticos recurrentes en Jenofonte y *Ciropedia* es su tratado más extenso sobre este asunto<sup>43</sup>. En otro lugar Jenofonte evidencia de forma explícita esta relación entre naturaleza y educación, concretamente en un interesante pasaje donde Sócrates razona sobre las cualidades naturales en el ser humano:

*Creo, dijo, que lo mismo que un cuerpo nace más robusto que otro para soportar las penalidades, así, también un alma es por naturaleza más fuerte que otra frente a los peligros, pues veo que hay personas criadas en las mismas leyes y costumbres y son muy diferentes en materia de intrepidez. Pienso, sin embargo, que toda naturaleza puede acrecentar su valor con el aprendizaje y el ejercicio.*

*Xen. Mem.* 3. 9. 2<sup>44</sup>

Destaco dos ideas relevantes en conexión con el anterior capítulo: 1) la naturaleza humana no es homogénea, y 2) desde el exterior puede mejorarse (o degradarse) la misma según las costumbres adoptadas. Así, para demostrar las diferencias entre seres humanos, el ateniense fija los elementos externos que condicionan la vida, los usos y costumbres, y observa distintas naturalezas para terminar concluyendo que los seres humanos no son iguales. Continuando el argumento, la *phýsis* es una cualidad innata por lo que el margen de mejora humana debe situarse en los factores externos, adquiridos mediante una educación que fomente unos adecuados usos y costumbres (una correcta *díaita*)<sup>45</sup>. Por tanto, Jenofonte plantea la definición de un modelo de perfección humana que depende de factores innatos (*phýsis*) y de elementos adquiridos en vida.

<sup>42</sup> Son las tres cualidades que configuran al modélico líder: *gené*, *phýsis* y *paideía*; Vela Tejada 1998: 52.

<sup>43</sup> Véase O'connor 2011.

<sup>44</sup> Traducción de Zaragoza 1993.

<sup>45</sup> En *República de los lacedemonios* Jenofonte se adelanta al nacimiento porque quiere salvar este problema, desarrollando ideas genésicas que induzcan una determinada *phýsis*, una mejor naturaleza, que parte de la selección matrimonial (Sierra 2013b).



Cómo llegar a un estado de virtud perfecto y conservarlo es una de las ideas más recurrentes y obsesivas en la obra de Jenofonte<sup>46</sup>. En *Ciropedia* la cuestión parte, como mínimo, de un paradigma ¿cómo consiguieron los persas dominar tantos pueblos? ¿De qué virtudes se valieron? Este punto de partida contrastaba con la idea de un imperio persa en declive, especialmente a nivel moral y militar<sup>47</sup>. El propio Jenofonte desarrolla este punto en *Anábasis* donde contrapone la virtuosa Persia, encarnada en Ciro el joven, frente a la decadencia personificada en su hermano Artajerjes II. En *Ciropedia* incide nuevamente sobre el modelo virtuoso persa desde su raíz a través de la idealizada vida de Ciro I<sup>48</sup>.

Según Jenofonte, la clave del poder persa en época de Ciro I radicaba en una correcta y perfeccionada educación, considerada como una cuestión de estado e inculcada desde la infancia (*Cyr.* 1. 2. 2)<sup>49</sup>. La educación persa no sólo abarca los aspectos morales o la adquisición de conocimientos sino que implica instrucciones precisas para adquirir un buen tono físico gracias a la correcta combinación entre régimen y ejercicio físico<sup>50</sup>. Para comenzar, Jenofonte organiza la sociedad persa, atendiendo a la edad, y no a criterios plutocráticos o de otra clase, a partir de una división biológica. Comienza por los niños diciendo que van a la escuela para aprender valores como la justicia, la templanza o el compañerismo, aunque puntualiza lo siguiente:

*Les inculcan, además, la sobriedad [ἐγκράτεια] en el comer y en el beber [...] Se traen de casa el pan, como alimento básico, y berro, como companaje, y para beber, por si alguno tiene sed, un tazón para extraer agua del río.*

Xen. *Cyr.* 1. 2. 8<sup>51</sup>

El autocontrol (ἐγκράτεια) es un elemento clave en el razonamiento dietético de Jenofonte, en la idea de que la alimentación no tiene que ver con el placer de los sentidos ni con la saciedad sino con la medida y tipo exacto de

<sup>46</sup> El término griego para designar virtud (*aretê*) posee un amplio campo semántico que puede referirse al coraje (militar, por ejemplo), a la nobleza de ánimo o la sabiduría; normalmente este concepto se vincula a las virtudes masculinas *andreia*, véase al respecto el análisis de Bassi 2003. Como indica M. Tamiolaki, Jenofonte utiliza normalmente el término en dos contextos: en relación a la virtud política/militar y en sentido moral (Tamiolaki 2012: 565). También coincido con esta autora en señalar que Sócrates es el culmen del modelo de virtud humana en Jenofonte (Tamiolaki 2012: 563).

<sup>47</sup> Tema muy trabajado y bien definido, véase Lenfant 2001: 408-409 y Gray 2011: 254-255.

<sup>48</sup> O'Connor 2011: 50.

<sup>49</sup> En este punto *República de los lacedemonios* y *Ciropedia* presentan fuertes paralelismos; véase Tuplin 1994: 127 contra Hirsch 1997: 87.

<sup>50</sup> Entiendo la educación persa que describe Jenofonte como un modelo dirigido a un público heleno y no vinculado necesariamente a la realidad de las costumbres persas (Bizos 1972: xii). De igual manera sucede con el relato histórico y político; v. Due 1989: 38 ss.

<sup>51</sup> Seguimos la traducción de Vegas 2000.



alimento<sup>52</sup>. Los niños debían adquirir conocimientos en medicina, en especial acerca de las cualidades de los alimentos y las plantas, con la finalidad de conocer los productos que más benefician al ser humano, y los más dañinos (Cyr. 8. 8. 13). Cada edad conlleva un régimen que se adapta a las costumbres, responsabilidades y actividad física. Superados los dieciséis años, los valores marciales ganan terreno, y es frecuente la participación en cacerías y el ejercicio en armas, simulando situaciones de guerra. La alimentación debe adaptarse a esta actividad, y los efebos han de llevar un almuerzo compuesto también de cereales y berros, pero más copioso que el de los niños y, además, se les conmina a comer de lo que han cazado (Cyr. 1. 2. 11). Pasados diez años, entran en la edad adulta y las responsabilidades aumentan, formando parte activa del ejército hasta los cincuenta años. El régimen que siguen los adultos está caracterizado por el equilibrio:

*Todavía en la actualidad quedan testimonios de que su régimen alimenticio es equilibrado y de que hacen bien la digestión, pues todavía en la actualidad es vergonzoso para los persas escupir, sonarse o no retener ventosidades en público, y es vergonzoso dejarse ver yendo a algún lugar a orinar o a hacer otra cosa por el estilo; y no podrían evitarlo, si no practicaran un régimen alimenticio equilibrado ni consumieran humores con trabajos pesados, de suerte que los eliminan por otros conductos.*

Xen. Cyr. 1. 2. 16

No cabe duda de que este pasaje, a primera vista escatológico, guarda una estrecha relación con los principios médicos descritos en el apartado anterior. El alimento no es cantidad o placer, es equilibrio y sobriedad, pero todo en armonía con cada naturaleza humana. La *phýsis* y la *diáita* están vinculadas a la alimentación pues el régimen responde a la edad y las tareas desarrolladas. Asimismo, la evacuación de fluidos está en estrecha relación con el equilibrio natural humano, es decir, se eliminan líquidos para compensar un desequilibrio interior. Esto último es muy interesante, dado que Jenofonte identifica los signos externos (*sêmeion*) para interpretar el interior del cuerpo humano, lo cual es un rasgo característico de la medicina pragmática<sup>53</sup>. En este sentido, el trabajo físico ayuda y corrige los excesos de la dieta en un planteamiento análogo al desarrollado por la dietética médica. Se define así una modélica *diáita* basada en la moderación alimenticia y los ejercicios físicos de inspiración bélica.

Toda vez que Jenofonte introduce el modelo persa gradualmente, presenta el contra-modelo protagonizado por el pueblo de los medos. Por ejemplo, la

<sup>52</sup> La cuestión del autocontrol queda bien identificada en Due 1989: 95, quien no parece percibir la relación entre esta idea y la dietética higiénica de la época.

<sup>53</sup> Jouanna 1999: 249.

primera vez que Ciro se sentó en la mesa con su abuelo, el medo Astiages, aflora en la narración el lujo y la abundancia de manjares (*Cyr.* 1. 3. 4). A través del alimento, su condimento y cantidad se plantea una diferencia de modelos antagónicos donde los medos representan todo aquello nocivo y contaminante; una tendencia hacia la opulencia, la vida muelle y la desmesura (*hýbris*). Ante tanta abundancia, el pequeño Ciro replica a su abuelo que en Persia se conforman con menos, son comedidos, y el pan y la carne bastan para saciar el hambre. Tan marcada era la personalidad de Ciro al respecto que, cuando su abuelo lo convence para quedarse en Media, le promete que podrá mantener la *díaita* propia de los persas: *Después, respecto a la comida, podrás seguir la vía que quieras para conseguir la dieta que te parezca equilibrada* (*Cyr.* 1. 3. 13). Esta anécdota sirve a Jenofonte para resaltar la importancia del equilibrio en la definición de un modelo de virtud humana y Ciro, pese a su corta edad, mantuvo las correctas costumbres persas, no se corrompió por la desmesura meda<sup>54</sup>. Progresivamente surge la idea de contaminación por contacto, es decir, las buenas costumbres corren el riesgo de olvidarse pues requieren de buena disposición de ánimo y esfuerzo<sup>55</sup>. Por ejemplo, años después, cuando Ciro regresó a Persia, sus compañeros pensaban que las costumbres medas le habrían corrompido pero al verle comer al estilo persa salieron de dudas y volvieron a respetarle (*Cyr.* 1. 5). Siguiendo esta razón, Jenofonte destaca que los enemigos de Persia valoraban en sus gobernantes la opulencia, la glotonería y la vida ociosa, características todas ellas de sociedades decadentes (*Cyr.* 1. 6. 8).

Con estas virtudes como bandera, Ciro se convirtió rápidamente en un gran líder militar por sus conocimientos, educación y en un modelo a seguir para la tropa. Cuando llega a la edad adulta, la *Ciropedia* entra en una faceta diferente y gira hacia un tratado militar. Por ejemplo, cuando el medo Ciaxares recibe la noticia de que será atacado por sus antiguos aliados, Ciro acude en su auxilio y mantiene un intercambio de impresiones con su padre (Cambises) mientras lo acompaña hasta la frontera entre Persia y Media (*Cyr.* 1. 6. 1). El diálogo resulta un recurso literario para introducir una suerte de manual sobre gestión militar centrado principalmente en cuestiones logísticas y de gobierno<sup>56</sup> (*Cyr.* 1. 6. 2-44). Resultan interesantes para el tema que nos ocupa algunas precisiones higiénicas que conectan con el ideario

<sup>54</sup> La madre de Ciro, hija de Astiages, no se fía de la bondad de las costumbres medas (*Cyr.* 1. 3. 16 ss).

<sup>55</sup> Idénticamente queda reflejado en *Anábasis* (3.2.25-26) sobre la presumible contaminación de las costumbres griegas al permanecer largo tiempo en territorio persa (Sierra 2013a: 472).

<sup>56</sup> Coincidimos con Gray 2011: 265 al señalar que el diálogo entre padre e hijo no sirve a este último para aprender sino para refrescar conocimientos. El tema central es la dificultad de liderar un ejército.

médico de la época. Éstas abarcan una parte importante de la digresión (*Cyr.* 1. 6. 15-19), debiendo el general ocuparse de que la tropa tenga los víveres necesarios y de que no haya enfermos en el ejército. La prevención es clave según Cambises, el médico actúa cuando la enfermedad se ha manifestado, y por ello aconseja a Ciro que los soldados adopten las mismas medidas y costumbres que él, éstas son:

En primer lugar, por Zeus, intento no quedar nunca demasiado lleno en la comida, porque resulta pesado. En segundo lugar, hago ejercicio para digerir lo que haya ingerido; pues me parece que así la salud se mantiene mejor y aumenta el vigor.

*Cyr.* 1. 6. 17

El ejercicio físico debe ir en consonancia con la ingesta de alimentos, principio básico de la dietética higiénica que reproduce Jenofonte como fundamento para mantener la salud<sup>57</sup>. Resulta notable que en el relato es Ciro el poseedor de la educación y los conocimientos higiénicos adecuados mientras que los soldados de inferior rango deben ser enseñados. A continuación padre e hijo dialogan sobre la mejor manera de fomentar esta conducta entre los soldados, llegando a la conclusión de que el ejército debe estar bien entrenado, de la siguiente manera:

*Ciro se ocupaba también de que nunca entraran [los soldados] a desayunar o cenar sin haber sudado previamente: les provocaba el sudor sacándolos de caza, o ideaba un tipo de juegos que se lo fuera a producir, o incluso, si ocurría que había alguna otra labor que realizar, llevaba de tal modo la acción, que ellos no volvieran sin sudor. Pues consideraba que haber sudado era conveniente para comer con satisfacción, para mantenerse sanos y para adquirir la capacidad de soportar fatigas [...]*

*Cyr.* 2. 1. 29

Si en el primer pasaje Ciro expone sus hábitos higiénicos (alimentación y ejercicios), en este segundo lo vemos convertido en el dietista de su tropa<sup>58</sup>. En el fondo, Jenofonte sugiere que el caudillo militar debe poseer conocimientos médicos, sobre todo higiénicos, para mantener operativo a su ejército. Pero todas estas consideraciones atañen a los persas porque sus aliados, en especial los medos, seguían otras costumbres. En cierto sentido, en *Ciropedia* no se dejan de comparar modelos educativos y humanos bien sea entre persas y el resto de pueblos asiáticos o, indirectamente, entre la

<sup>57</sup> El ejemplo de Ciro evoca otro modelo, el de Iscómaco (*Xen. Oec.* 11. 18-20) que mantenía un correcto equilibrio entre actividad física y alimentación. El hábito de Ciro se repite en otros lugares de *Ciropedia* (8. 1. 38).

<sup>58</sup> Más adelante procurará lo mismo al organizar su palacio (*Cyr.* 8. 2. 24).

supuesta educación persa de Jenofonte y la griega. La alimentación se convierte en el signo inequívoco de la educación y el carácter de las personas; así, los medos siempre se muestran glotones y ávidos de lujo, en tanto que los persas practican el autocontrol y aman la austeridad. Un ejemplo de ello queda recogido tras la victoria de medos y persas sobre los asirios: los primeros se entregaban al saqueo y pasaron la noche banqueteeando mientras los persas se preocupaban de la vigilancia y defensa del campamento<sup>59</sup> (*Cyr.* 4. 5). Es más, en los momentos de carestía Ciro se mostró todavía más celoso de la salud de los soldados. Así, ante la previsión de una carencia de vino, el caudillo recomienda acostumbrarse lo antes posible a beber agua para que el cambio repentino de dieta no produzca enfermedades entre la tropa (*Cyr.* 6. 2. 26ss). Esta es una teoría propia de la dietética médica de la época de Jenofonte y que podemos seguir en *Vict.* 68 donde se especifica que los cambios súbitos de dieta conllevan desequilibrios internos<sup>60</sup>. La cuestión es un *topos* en Jenofonte pues en *Anábasis* la expedición griega debía adaptarse continuamente a la variación de la dieta, la falta de alimentos o a la ingesta de productos desconocidos. Asimismo, en *Lac.* 2. 5, los jóvenes espartanos están educados en la carestía, a fin de que puedan adaptarse a todo tipo de dieta en caso necesario<sup>61</sup>.

No quisiéramos pasar a la valoración final sin comentar algún detalle aislado que conecta la *Ciropedia* con una noción planteada en el primer apartado: la teoría climática, apuntada en la citada conversación entre Ciro y su padre. Entre las recomendaciones higiénicas se introduce la idea de buscar el lugar más salubre para acampar (*Cyr.* 1. 6. 16); pese a que avanzada la obra encontramos un apunte similar, (*Cyr.* 6. 1. 23) la conexión con *Aēr* parecería remota de no ser por lo siguiente:

[...] *los límites de estas regiones [de su imperio] son inhabitables unos por el calor, otros por el frío, otros por el agua y otros por la sequedad. Y él, tras fijar su residencia en medio de éstos, hacia la época de invierno pasaba en Babilonia siete meses; pues ésta es la región más cálida; hacia la primavera tres meses en Susa; en el rigor estival, dos meses*

<sup>59</sup> Otro ejemplo podría ser la sorpresa que muestra Gobrias al sentarse a la mesa con los persas y observar la sencillez de la comida y la ausencia de aidez en los comensales (*Cyr.* 5. 2. 14-24). Hay ejemplos por doquier en *Ciropedia*. Combatir la glotonería y el lujo culinario es otro de los temas recurrentes de Jenofonte como indica Soares 2012: 39 al analizar un interesante pasaje *Mem.* 3. 14- 5-6.

<sup>60</sup> Esta es una idea que no comparten todos los autores de la colección hipocrática. En *Acut.* 27 se dice que los pequeños cambios de hábitos (también alimenticios) son beneficiosos. Siguiendo a Camassa 2006: 21, la tendencia general en el pensamiento médico es la contraria tal y como lo recoge Jenofonte.

<sup>61</sup> El tema queda recogido en Sierra 2013a: 471-476 para la *Anábasis* y en Sierra 2013b: 59-60 para *Lac.*, ambos con bibliografía. Este dato confirma la confluencia de las tres obras sobre este tema y la conexión con la dietética médica de la época.

*en Ecbatana, y dicen que, haciendo así, Ciro vivía siempre en un clima primaveral y templadamente fresco.*

*Cyr.* 8. 6. 22

No resulta gratuito que Jenofonte destaque la cuestión de la variación del clima cuando acaba de presentar resumidamente la magnitud de las conquistas y el imperio de Ciro. La idea según la cual el clima influye en la salud humana, en la *phýsis*, presenta una conexión evidente con la medicina, aunque en lo concreto hay diferencias. Según *Aër.* 12, los climas extremos producen seres humanos vigorosos y aguerridos mientras que los climas templados generan individuos pusilánimes<sup>62</sup>. En cambio, Jenofonte no destaca esta medida como catalizador del coraje de Ciro sino más bien como una previsión de vejez, una medida adoptada en tiempos de paz<sup>63</sup>. A pesar de que ambas ideas no coinciden en lo particular sí lo hacen en lo general al proponer que el clima influye en la salud de las personas.

### III

A modo de conclusión, la *Ciropedia* se alinea con ciertas ideas médicas de su época, en especial con aquellas relacionadas con la medicina higiénica. No hemos resaltado una relación concreta entre *Ciropedia* y algún escrito médico debido a la heterogeneidad de ideas en la colección hipocrática, si bien entendemos que existe una correlación con los principios generales mostrados en el primer apartado. Los conceptos de *phýsis*, *dýnamis* y *díaita* no eran ajenos a Jenofonte aunque sus inquietudes tomen caminos distintos a la medicina. Claramente la *Ciropedia* es, entre otras muchas cosas, un tratado de cómo alcanzar y mantener un estado de excelencia a nivel individual y colectivo. Si atendemos al célebre y controvertido epílogo (*Cyr.* 8. 8), podría decirse incluso que versa sobre el auge, cénit y decadencia del imperio persa a través de la novelada vida de Ciro<sup>64</sup>. Al respecto, Platón (*Lg.* 694a-696b)

<sup>62</sup> Idéntica información en Heródoto (9. 122. 2) y Aristóteles *Pol.* 1327b 23-33; v. Jouanna 1996: 9.

<sup>63</sup> Esta es la relación más directa con la teoría del determinismo climático en *Ciropedia*. No obstante, Johnson 2005: 194 incluye un ejemplo donde se explica que los persas provenían de un territorio agreste y pobre (*Cyr.* 7. 5. 67), lo cual rubrica Arriano (*An.* 5. 4. 5) y el autor enlaza ambos datos y sugiere que contravienen las disposiciones de *Aër.* 24; donde se especifica que los asiáticos gozaban de un clima bueno y monótono, que producía hombres pusilánimes. Revisando ambos pasajes, el contexto del primero hace énfasis en la pobreza de los persas, que condiciona la decisión de Ciro de trasladarlos a palacio; mientras que el pasaje de Arriano apunta que los persas de época de Ciro eran pobres, habitaban un territorio áspero y su educación era similar a la espartana. Desde nuestro punto de vista, no hay elementos suficientes para conectar ambos pasajes con *Aires, aguas y lugares*, es decir, ni Jenofonte ni Arriano mencionan que el clima persa influyó en las cualidades físicas y psíquicas de los persas.

<sup>64</sup> Debido a las dudas sobre la autoría y la problemática que encierra el epílogo, no se ha

defiende que fue el propio Ciro el causante de la decadencia persa al dejar que sus hijos fueran educados por las mujeres. Como indica David M. Johnson, este pasaje se ha interpretado como una respuesta a la *Ciropedia* de Jenofonte, dado que achaca la decadencia de las costumbres persas al propio Ciro y no a sus sucesores<sup>65</sup>. Pudiera ser que Platón conociera el contenido de *Ciropedia* y que rompiera de este modo con el modelo de virtud que Jenofonte teje alrededor de Ciro; puesto que el objetivo principal de la obra no es tanto enaltecer al fundador del imperio aqueménida, sino mostrar el camino hacia la perfección humana. Por tanto Ciro y los persas son una excusa para definir un modelo que se repite en otras obras del historiador.

Como reflexión general, la *Ciropedia* muestra la conexión con las siguientes ideas: la naturaleza no es igual en todos los seres humanos, al tiempo que los factores externos pueden modificarla para bien o para mal. En este sentido, Ciro nació con una naturaleza superior a las demás, y, mediante una buena educación, adquirió los hábitos para alcanzar la excelencia.

En cuanto a la alimentación, cabe decir que el ateniense muestra a lo largo de la obra su comprensión de la dietética médica. Los alimentos tienen unas cualidades (*dynámeis*) y su aprovechamiento es diferente, de acuerdo con las circunstancias del individuo: edad, sexo, actividad física, etc. Acentúa sobre todo la noción del equilibrio dietético como fuente de salud, la glotonería es un vicio que degenera en molicie; el alimento no sirve al placer sino al cuerpo y por ello no son necesarios los condimentos. Precisamente estas prescripciones propias de la medicina higiénica son las que más abundan en *Ciropedia* y ello es congruente con la circulación de ideas médicas en la Grecia clásica. No obstante, definiendo este modelo de virtud es donde se destilan cuestiones que tienen relación directa con la alteridad. Aquellos que se mantenían con una comida al día, a base de alimentos sencillos pero adecuados, realizaban ejercicio para preservar el vigor, al tiempo que eran moderados en la bebida y los placeres... Todos estos formaban parte de un colectivo virtuoso que adaptaba su vida a unas directrices, a una *diáita*, y ello se exteriorizaba mediante una complexión robusta, buena talla y tono muscular<sup>66</sup>. Frente a éstos estaban los que llevaban una vida muelle, como los medos, abocada a los placeres y que se exteriorizaba en una falta de vigor e ímpetu en las acciones llevadas a cabo. Por consiguiente, *Ciropedia* pretende mostrar que con leyes adecuadas

---

incluido en el cuerpo central del análisis. Sobre esta cuestión, su trayectoria historiográfica y su relación con el epílogo de *República de los lacedemonios* y *Recuerdos de Sócrates* véase Meulder 1989; Due 1989: 1616-22; Tuplin 1994: 134-141 y Gray 2011: 256 n15.

<sup>65</sup> Johnson 2005: 180-181.

<sup>66</sup> Resulta más explícito todavía en *Lac.* 5. 8; *Ages.* 1. 28 y *HG* 3. 4. 19; v. Sierra 2013b: 61-62.

hasta las naturalezas más viles pueden ser buenas, y al revés, que las mejores naturalezas pueden echarse a perder<sup>67</sup>.

En síntesis, el vaciado de datos realizado en *Ciropedia* confirma que en la construcción del citado modelo de virtud humana, Jenofonte utilizó principios e ideas propios de la medicina de su época. Todo ello guarda cierto vínculo con otras obras del ateniense como *Anábasis* o *República de los lacedemonios*, lo cual nos lleva a pensar en un modelo global tendente a definir los caminos por los que el ser humano alcanza la perfección espiritual y física. Con este modelo Jenofonte quiso explicar realidades históricas, como la decadencia de Esparta o Persia, que se apartaron de sus ancestrales normas y, ante esto, no hay naturaleza que se sobreponga.

### BIBLIOGRAFÍA

- Bartos, H. (2015), *Philosophy and Dietetics in the Hippocratic On Regimen. A Delicate Balance of Health*. Leiden.
- Bassi, K. (2003), "The Semantics of Manliness in Ancient Greece", in R. M. Rosen; I. Sluiter (eds.), *Andreia. Studies in Manliness and Courage in Classical Antiquity*. Leiden/Boston, 25-58.
- Bizos, M. (1972), "Notice", in *Xénophon. Cyropédie*. París, v-lx.
- Borca, F. (2003), *Luoghi, corpi, costumi: determinismo ambientale ed etnografia antica*. Roma.
- Camassa, G. (2006), "L'idea del mutamento nel Corpus Hippocraticum", in A. Marcone (ed.), *Medicina e società nel mondo antico. Atti del convegno di Udine (4-5 ottobre 2005)*. Firenze, 16-25.
- Craik, E. (2006), *Two Hippocratic Treatises. 'On Sight' and 'On Anatomy'*. Leiden.
- Due, B. (1989), *The Cyropaedia. Xenophon's Aim and Methods*. Aarhus.
- Edelstein, L. (1987a), "The Dietetics of Antiquity", in O. Temkin; L. Temkin (eds.), *Ancient Medicine. Selected papers of Ludwig Edelstein*. Baltimore, 303-316.
- Edelstein, L. (1987b), "The Rôle of Eryximachus in Plato's *Symposium*", in O. Temkin; L. Temkin (eds.), *Ancient Medicine. Selected papers of Ludwig Edelstein*. Baltimore, 153-171.
- García Gual, C. (2000), "Sobre la dieta", in *Tratados hipocráticos*. Madrid.
- Gray, V. J. (2011), *Xenophon's Mirror of Princes. Reading the Reflections*. New York.
- Hirsch, S. W. (1997, 2ª ed.), *Friendship of the Barbarians. Xenophon and the Persian Empire*. Hanover.
- Jaeger, W. (2012, 12ª ed.), *Paideia: los ideales de la cultura griega*. México.

---

<sup>67</sup> Véase por ejemplo el caso de Feraulas, quien desde una condición muy humilde, pero con buenas normas y educación, no era inferior a los compañeros de Ciro (Cyr. 8.35 ss.).



- Johnson, D. M. (2005), "Persians as Centaurs in Xenophon's 'Cyropaedia'", *TAPhA* 135(1): 177-207.
- Joly, R. (2003), "Introduction", in *Hippocrate. Du Regime*. Paris, 19-117.
- Jouanna, J. (1988), "Notice", in *Hippocrate. Des Vents. De Art*. París (CUF), 167-223.
- Jouanna, J. (1996), "Notice", in *Hippocrate. Airs, Eaux, Lieux*. Paris(CUF), 7-184.
- Jouanna, J. (1999), *Hippocrates*. Baltimore.
- Jouanna, J. (2008), "Réflexions sur le régime des peuples dans la Grèce classique (Hérodote I, 133; Hippocrate *Ancienne Médecine*, c. 5 ; Thucydides I, 6) et sur le sens des mots de la famille de *Diaita*", *REG* 121 (1): 17-42.
- Jouanna, J. (2012a), "Dietetics in Hippocratic Medicine", in *Greek Medicine. From Hippocrates to Galen. Selected papers*. Leiden, 137-153.
- Jouanna, J. (2012b), "Rhetoric and Medicine in the Hippocratic Corpus. A Contribution to the History of Rhetoric in the Fifth Century", in *Greek Medicine. From Hippocrates to Galen. Selected papers*, Leiden, 39-53.
- Jouanna, J. (2012c), "Water, Health and Disease", in *Greek Medicine. From Hippocrates to Galen. Selected papers*. Leiden, 155-172.
- Laín Entralgo, P. (1970), *La medicina hipocrática*. Madrid.
- Laín Entralgo, P. (1982), *El Diagnóstico Médico. Historia y Teoría*. Barcelona.
- Lara Nava, M. D. (2004), "El prestigio del médico hipocrático", *CFC(g)* 14: 45-58.
- Lenfant, D. (2001), "La 'décadence' du grand roi et les ambitions de Cyrus le Jeune: aux sources perses d'un mythe occidental ?", *REG* 114(2): 407-438.
- Lloyd, G. E. R. (1991), "The Empirical Basis of Physiology of the *Parva naturalia*", in *Methods and Problems of Greek Science*. Cambridge, 224-247.
- López Férez, J. A. (1986), "Hipócrates y los escritos hipocráticos: origen de la medicina científica", *Epos* 2: 157-176.
- López Férez, J. A. (1988), "'Sobre los flatos' como reflejo de la sofística en *Corpus hippocraticum*", *CFC* 21: 25-43.
- López Férez, J. A. (2000), "Aires, aguas y lugares", in *Tratados hipocráticos*. Madrid.
- Lucas, J. M. (1997a), "Introducción", in *Tratados hipocráticos III*. Madrid, 119-140.
- Lucas, J. M. (1997b), *Sobre las afecciones. Tratados hipocráticos*. Madrid.
- Martínez Conesa, J. A. (2006), "La gimnástica médica y el tratado hipocrático *Sobre la dieta*", in E. Calderón; A. Morales; M. Valverde (eds.), *Koinòs lógos. Homenaje al profesor José García López*. Murcia, 589-594.
- Meulder, M. (1989), "La date et la cohérence de la République des Lacédémoniens de Xénophon", *AC* 58 :71-87.
- Nutton, V. (2004), *Ancient Medicine*. London.
- O'connor, D. K. (2011), "Xenophon and the Envable Life of Socrates", in D. R. Morrison (ed.), *The Cambridge Companion to Socrates*. New York, 48-74.
- Paiano, D. (2012), "Relaciones de dependencia en la Atenas clásica, entre la explotación y la dominación", *Trabajos y comunicaciones* 38: 153-183.



- Pérez Cañizares, P. (2010), "The importance of having medical knowledge as a layman. The Hippocratic treatise Affections in the context of the Hippocratic Corpus", in M. Horstmannshoff (ed.), *Hippocrates on Medical Education. Selected papers read at the XIIth International Hippocrates Colloquium, Universiteit Leiden 24-26 August 2005*. Leiden, 87-99.
- Rodríguez Alfageme, I. (1997), "Introducción", in *Tratados hipocráticos* III. Madrid, 237-247.
- Sierra, C. (2013a), "Díaita: estilo de vida y alteridad en la Anábasis de Jenofonte", *Athenaeum* 101(2): 463-477.
- Sierra, C. (2013b), "Hipócrates y los espartanos", *Quaderni di storia* 77: 49-67.
- Sierra, C. (2014), "La medicina como modelo de la política: algunos apuntes sobre una antigua metáfora", *Aiónos: Miscellanea di Studi Storici* 17: 271-292.
- Sierra, C. "Médico y esclavo: relaciones de dependencia en la medicina griega", in I. Arrayás; J. Cortadella; O. Olesti (eds.), *Lo viejo y lo nuevo. XXXVI Coloquio del Girea*. Barcelona. (en prensa).
- Soares, C. (2012), "Arte culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles", in C. Soares; P. Dias (coords.), *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. Coimbra, 35-47.
- Smith, W. D. (2002, 2ª ed.), *The Hippocratic Tradition*. Ithaca.
- Tamiolaki, M. (2012), "Virtue and Leadership in Xenophon: Ideal Leaders or Ideal Losers?", in F. Hobden; Ch. Tuplim (eds.), *Xenophon: Ethical principles and historical enquiry*. Leiden/Boston, 563-590.
- Thivel, A. (1990), "Flux d'humeurs et cycle de l'eau chez les Présocratiques et Hippocrate", in P. Potter; G. Maloney; J. Desautels (eds.), *La maladie et les maladies dans la Collection Hippocratique. Actes du VIe Colloque International Hippocratique (Québec, du 28 septembre au 3 octobre 1987)*. Québec, 277-302.
- Thomas, R. (2000), *Herodotus in context. Ethnography, Science and the Art of Persuasion*. Cambridge.
- Tuplin, ch. (1994) "Xenophon, Sparta and the Cyropaedia", in A. Powell; S. Hodkinson (eds.), *The Shadow of Sparta, London*, 127-181.
- Vegas A. (2000), *Jenofonte. Ciropedia*. Madrid.
- Vela Tejada, (1998), *Post H. R. Breitenbach: tres décadas de estudios sobre Jenofonte (1967-1997)*. Zaragoza.
- Wilkins, J. (2005), "The Social and Intellectual Context of Regimen II", in Ph. van der Eijk (ed.), *Hippocrates in Context. Papers read at the XIth International Hippocrates Colloquium. University of Newcastle Upon Tyne, 27-31 August 2002*. Leiden, 121-133.
- Zaragoza J. (1993), *Jenofonte. Recuerdos de Sócrates. Económico. Banquete. Apología de Sócrates*. Madrid.

ENTRE A MEDICINA E A FILOSOFIA: A APOLOGIA  
DE COMER VEGETAIS EM PLUTARCO  
Between medicine and philosophy: the apology  
of eating vegetables in Plutarch

JOAQUIM PINHEIRO

Universidade da Madeira

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos (Universidade de Coimbra)

joaquim.pinheiro@staff.uma.pt

**RESUMO:** Tendo em conta os tratados *Preceitos para conservar a saúde* (*De tuenda sanitate praecepta*), *Da inteligência dos animais* (*De sollertia animalium*) e, em particular, *Sobre comer carne* (*De esu carniurn*), procuraremos identificar os principais elementos da concepção plutarquiana sobre a *diaita*. Embora Plutarco manifeste conhecimentos e interesse pela medicina (Tsekourakis 1987, Boulogne 1996), a saúde e a *diaita* ou mesmo a alimentação, estando ao serviço da mensagem ético-pedagógica, surgem como requisitos essenciais para a vida harmoniosa do homem, na sua relação com a natureza e os outros seres vivos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Plutarco, saúde, *diaita*, *De esu carniurn*, animais, vegetais.

**ABSTRACT:** Considering Plutarch's treatises *De tuenda sanitate praecepta*, *De animalium sollertia* and especially *De esu carniurn*, this analysis seeks to identify the main elements of Plutarch's conception of *diaita*. Although Plutarch has a solid knowledge and interest in medicine (Tsekourakis 1987, Boulogne 1996), health and *diaita* or even food, being at the service of his ethical and pedagogical message, emerge as essential requirements for the harmonious life of mankind in their relationship with nature and other living beings.

**KEYWORDS:** Plutarch, health, *diaita*, *De esu carniurn*, animals, vegetables.

Ouve-se com alguma frequência que a alimentação passou a ser uma preocupação do nosso tempo, como se fosse algo novo. No entanto, tal ideia não é correcta. Nos textos antigos da tradição greco-latina, em tratados médicos ou filosóficos, mas também na historiografia ou na comédia grega, encontram-se reflexões sobre o valor da alimentação para o Homem. Trata-se, por isso, de um tema que, em diferentes contextos e merecendo perspectivas de análise também elas diferenciadas, figurou desde há muito entre as preocupações das sociedades, sendo, por isso, um elemento civilizacional e cultural de extrema importância. Com base na selecção de alguns textos da obra de Plutarco, procuraremos analisar a concepção de *diaita* e a argumentação em favor da abstinência de carne, num contexto narrativo que oscila entre a tendência

técnica ou médica e o conteúdo ético-moral. Diógenes Laércio (3. 85), ao definir as áreas da medicina, não se esqueceu do papel da *diaita*: Τῆς ἰατρικῆς ἐστὶν εἶδη πέντε· ἡ μὲν φαρμακευτική, ἡ δὲ χειρουργική, ἡ δὲ διαιτητική, ἡ δὲ νοσογνωνομική, ἡ δὲ βοηθητική. (...) ἡ δὲ διαιτητικὴ διὰ τοῦ διαιτᾶν ἀπαλλάττει τὰς ἀρρωστίας (*Há cinco formas de medicina: a farmacêutica, a cirúrgica, a dietética, a diagnóstica e a de cuidados continuados. (...) A dietética afasta as enfermidades por meio da dieta*). De facto, a noção de que a *diaita* é muito importante para evitar doenças surge repetida em muito textos médicos, mas, como veremos, a acção da *diaita* é mais ampla na vida do homem.

Sem querermos ser exaustivos e usando como fonte apenas Diógenes Laércio, sabemos que Aristóteles escreveu um tratado de anatomia, em oito livros, e um sobre medicina (5. 22-27); Teofrasto, por sua vez, escreveu sobre a epilepsia e dedicou um outro tratado ao tema das pestes (5. 43-44); Estratão, que dirigiu o Liceu entre os anos 286 e 268 a. C., terá escrito os tratados *Sobre as doenças* (Περὶ νόσων) e *Sobre a alimentação e o crescimento* (Περὶ τροφῆς καὶ αὐξήσεως), este directamente relacionado com o tema da *diaita* (5. 59). Se hoje a medicina e a filosofia pertencem a áreas distintas do conhecimento, na Antiguidade Clássica, pelos três exemplos indicados, a que podemos juntar o de Plutarco, a *materia medica* não é exclusiva dos médicos, mas também os filósofos, e não só, se dedicaram a ela. No próprio *corpus* hipocrático, em particular no tratado *Da antiga medicina* (*De prisca medicina*), reforça-se a relação entre medicina e filosofia, com alguma vantagem para esta: Λέγουσι δὲ τινες καὶ ἰητροὶ καὶ σοφισταὶ ὥς οὐκ ἔνι δυνατόν ἰητρικὴν εἰδέναι ὅστις μὴ οἶδεν ὅ τί ἐστὶν ἄνθρωπος (*Alguns médicos e sofistas dizem que não é possível a alguém saber de medicina se não se souber quem é o homem*) (20). Galeno<sup>1</sup>, por sua vez, no tratado *Que o melhor médico seja também um filósofo* (*Quod optimus medicus sit quoque philosophus*), tendo por paradigma o médico hipocrático, amigo da verdade e conhecedor da natureza humana, afirma (1. 61):

καὶ μὴν εἴ γε πρὸς τὴν ἐξ ἀρχῆς μάθησιν καὶ πρὸς τὴν ἐφεξῆς ἄσκησιν ἀναγκαία τοῖς ἰατροῖς ἐστὶν ἡ φιλοσοφία, δῆλον ὥς, ὅστις ἂν <ἀληθῆς> ἱατρὸς ᾖ, πάντως οὗτός ἐστι καὶ φιλόσοφος.

E certamente que se para aprendizagem inicial e para o exercício continuado a filosofia é fundamental para os médicos, evidentemente que aquele que for um <verdadeiro> médico será sem dúvida também filósofo<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Cf. M. Vegetti 1994: 1672-1717.

<sup>2</sup> Platão, nas *Leis* 720A, distingue os verdadeiros médicos dos ‘servos’ da medicina que exercem conhecimento da *physis*. Também Galeno, no tratado *Que o melhor médico seja também um filósofo* (*Quod optimus medicus sit quoque philosophus*) critica a formação dos médicos do seu tempo e por se tornarem escravos da riqueza, preferindo realçar o valor do trabalho, condição necessária para quem ambiciona ser médico, a par da moderação e da opção pela verdade.

Nesta obra, Galeno estabelece um paralelo entre o médico e o filósofo, a partir das três disciplinas da filosofia helenística (Lógica, Física e Ética). Assim, no âmbito da medicina, a física estudaria os órgãos, a lógica faria o exame das doenças, indicando as suas características e tipologia, enquanto a ética, como forma de humanizar os médicos, os obrigaria a cuidar de todos os pacientes e a serem moderados. Para Galeno, o médico tem de saber equilibrar a prática com a teoria, daí que critique os médicos do seu tempo, não só porque se preocupam mais com a riqueza do que com a questão ética do exercício da sua profissão, mas também por venerarem Hipócrates, mas não lerem as suas obras, nem aplicarem os seus ensinamentos (1.55). E isso só está ao alcance de um médico *pepaideumenos*, isto é, um *iatrosophistes* ou *iatrophilosophos* com uma formação geral adequada e com valores morais.

Plutarco<sup>3</sup>, por sua vez, no tratado *Sobre o amor à riqueza* (*De cupiditate diuitiarum*), assemelha a acção do médico à do filósofo, uma vez que tal como o médico diz “doença mental” ao examinar um homem na cama, a contorcer-se com dores, que não quer comer, mas que não tem febre, também o filósofo faz igual diagnóstico ao homem vencido pela ganância (cf. 524D-E). Mas sobre a relação entre medicina e filosofia<sup>4</sup>, o melhor exemplo que a obra de Plutarco nos oferece é o início do tratado *Preceitos para conservar a saúde* (*De tuenda sanitate praecepta*)<sup>5</sup>. Zeuxipo em diálogo com Mósquion conta-lhe que Glauco, um médico, os tinha repreendido por se terem aventurado a falar sobre *περὶ διαίτης ὑγιεινῆς* (122C), um tema, na sua opinião, próprio da medicina e não de filósofos. Ora, Mósquion, também ele médico, não concorda com Glauco, pelo respeito e interesse que tem pela filosofia. E, por isso, Zeuxipo explica-lhe (122D-E):

Φιλόσοφος γὰρ εἴ τὴν φύσιν, ὧς Μοσχίων, καὶ τῷ μὴ φιλιατροῦντι χαλεπαίνει φιλοσόφῳ, καὶ ἀγανακτεῖς εἰ μᾶλλον αὐτὸν οἶται προσήκειν γεωμετρίας καὶ διαλεκτικῆς καὶ μουσικῆς ὁρᾶσθαι μεταποιούμενον ἢ ζητεῖν καὶ μανθάνειν βουλόμενον

ὅτι τοι ἐν μεγάροισι κακὸν τ' ἀγαθὸν τε τέτυκται

τῷ σώματι. (...) τῶν ἐλευθερίων δὲ τεχνῶν ἱατρικὴ τὸ μὲν γλαφυρὸν καὶ περιττὸν καὶ ἐπιτερπέες οὐδεμιᾶς ἐνδεέστερον ἔχει, θεωρικὸν δὲ μέγα τοῖς φιλομαθοῦσι

<sup>3</sup> Sobre o tema da medicina em Plutarco, vide D. Tsekourakis 1987 e J. Boulogne 1996.

<sup>4</sup> Nos *Tratados Morais*, Plutarco também estabelece uma relação entre a medicina, como arte que cura e mantém a saúde do corpo de um indivíduo, e a política, enquanto actividade que procura o bem-estar e que zela pela saúde de um conjunto de cidadãos. Veja-se, em particular, o tratado *Conselhos Políticos* (*Praecepta gerendae reipublicae*) 815A-C (conceito de ‘medicina política’).

<sup>5</sup> Também Galeno escreveu, em seis livros, um tratado intitulado *De sanitate tuenda*, assim como Célio Aureliano e Celso.

τὴν σωτηρίαν καὶ τὴν ὑγίειαν ἐπιδίδωσιν. ὥστ' οὐ παράβασιν ὄρων ἐπικαλεῖν δεῖ τοῖς περὶ ὑγεινῶν διαλεγομένοις φιλοσόφοις, ἀλλ' εἰ μὴ παντάπασιν ἀνελόντες οἴονται δεῖν τοὺς ὄρους ὥσπερ ἐν μιᾷ χώρᾳ κοινῶς ἐμφιλοκαλεῖν, ἅμα τὸ ἡδὺ τῷ λόγῳ καὶ τὸ ἀναγκαῖον διώκοντες.

[Zeuxipo] Na verdade, Mósquion tu és filósofo por natureza e irritas-te com o filósofo que não ama a medicina e indignas-te se pensa que lhe convém mais que o vejam preocupar-se com a geometria, a dialéctica e a música do que desejando averiguar e aprender

o que sucede de mau e bom numa morada (cf. *Od.* 4. 392)

que é o corpo. (...) Entre as artes liberais, a medicina não é inferior a nenhuma em elegância, distinção, satisfação e concede aos seus estudiosos uma grande recompensa: o bem-estar e a saúde do corpo. Por conseguinte, não se deve acusar os filósofos de ultrapassar as fronteiras se discutem sobre temas de saúde, mas, antes pelo contrário, deveriam ser acusados se não pensam que é necessário, abolindo por completo as fronteiras, como se estivessem num só campo, dedicar-se a estes estudos em comum, buscando na discussão o agradável e o necessário.

É, por meio deste diálogo inicial, que Plutarco justifica a sua autoridade ao tratar da saúde, que não é uma temática exclusiva da área médica, mas que também deve contar com o valioso contributo dos filósofos. Na verdade, o tratado *Preceitos para conservar a saúde* não se caracteriza por uma abordagem médica ou técnica da saúde, mas, sobretudo, ética, atendendo a que se defende no tratado a ideia de que a saúde é uma condição *sine qua non* para a virtude (*arete*), na medida em que se valoriza o equilíbrio corpo-alma, um *topos* recorrente na filosofia antiga. Como provável marca da influência de Asclepiades da Bitínia, que exerceu medicina em Roma, este tratado faz a apologia da terapia por meio da *diaita* e não pelo uso de fármacos. Em resumo, por influência do médico hipocrático, a receita de Plutarco para uma vida saudável é a seguinte (129F): τροφῆς ἀκορίην καὶ πόνων ἀοκνήν καὶ σπέρματος οὐσίης συντήρησιν ὑγιεινότατα εἶναι (*o mais saudável é não comer de forma insaciável, não trabalhar até à exaustão e procriar com cautelas*).

Na linha encomiástica da vida saudável, considera-se que a falta de saúde impede, por exemplo a actividade política (*politeia*) (cf. 126B-C e 137D-E), pois a saúde não deve implicar inactividade (*apraxia*) (cf. 135B-C e 465C), da mesma maneira que, exemplifica Plutarco, não se conservam os olhos não olhando ou a voz sem falar. Logo, a saúde desempenha um papel social muito relevante. Cita mesmo o médico hipocrático para reforçar esta ideia e o proveito do exercício físico: *A saúde não se compra com o ócio e a inactividade* (135B; cf. Hip. *Diaita* 2.60). Deste modo, embora seja difícil educar o apetite (*orexis*), para Plutarco o homem deve saber definir aquilo que é proveitoso e viver segundo a necessidade, sem excessos. Quanto à comida,

repete-se o princípio da moderação, ainda que, como Catão Censor terá dito: ‘χαλεπὸν μὲν ἐστὶν ὃ πολῖται πρὸς γαστέρα λέγειν ὅτα οὐκ ἔχουσιν’ (*Cidadãos, é difícil falar a estômagos que não têm orelhas*) (Plut. Cat. Ma. 8.1). Plutarco enumera as comidas sólidas e as ligeiras para, de seguida, aconselhar que καὶ κράτιστον μὲν ἐθῆσαι τὸ σῶμα μηδεμιᾶς προσδεῖσθαι σαρκοφαγίας (*o ideal é, em verdade, acostumar o corpo a de modo algum desejar comer carne*) (131F). Plutarco justifica esta afirmação de forma abreviada: por um lado, a terra produz sustento (*diatrophē*) em abundância para o homem, por outro, alimentar-se de carne é *contra naturam*, pois o homem não é como os lobos ou os leões, mas pode satisfazer-se com outros alimentos que estão mais de acordo com a natureza e que não debilitam a alma. No tratado *Sobre comer carne*, sustenta que com o consumo de carne o corpo fica *entorpecido, pesado e repleto de alimentos impróprios* (995F) e isso tem consequências no próprio fulgor do espírito que se torna errante e débil, incapaz de examinar o objectivo das coisas. Com efeito, seguindo a teoria da metempsicose de Empédocles e dos Pitagóricos, Plutarco afirma que as almas ficam presas em corpos mortais como castigo pelos assassinatos, pelo consumo de carne animal e pelo canibalismo (cf. 996B-C), o que leva a uma perda de lucidez e à incapacidade de se dedicar à vida social. Pois, ficando os sentidos toldados e enfermos, as leis da natureza não são respeitadas. Daí que o acto de comer carne ultrapasse, na maioria das vezes, a simples relação entre o homem e o alimento, para dar lugar a uma pseudo-necessidade que resulta da gula, da falta de temperança ou mesmo do mero capricho; recorrendo a um símile, Plutarco explica que tal como a paixão amorosa arrasta (as mulheres) para acções nefastas, também a falta de *sophrosynē*<sup>6</sup> na relação com a comida converte o apetite, natural e necessário, em *paranomos* (cf. 997B).

Ora, nos tratados *De sollertia animalium* (*Da inteligência dos animais*), *Bruta animalia ratione uti* (*Os animais são racionais*), mais conhecido por *Gryllus* (diálogo, na ilha de Circe, entre Ulisses e um porco de nome Grilo) e no *De esu carnium* (*Sobre comer carne*)<sup>7</sup> estes argumentos repetem-se, ainda que a narrativa, nestes casos, se desenvolva sobretudo em torno de questões relacionadas com a natureza dos animais, colocando-se a possibilidade de existir virtude e razão entre os animais, ou de estes terem inteligência<sup>8</sup>. Para

<sup>6</sup> Cf. J. F. Montiel Martos 1996: 205-210.

<sup>7</sup> Seguimos a edição de L. Inglese & G. Santese 1999.

<sup>8</sup> Galeno, no tratado *Adhortatio ad artes addiscendas* (*Exortação à medicina*) 1.1., define assim o homem: ὅτι μόνος ἄνθρωπος ἐπιστήμης ἐπιδεκτικὸς ἦν ἂν ἐθελήσῃ τέχνην μαρθάνει (*porque o homem é o único que, por estar apto para o conhecimento, pode aprender a arte que deseja*). Por isso, o homem é capaz de aprender as artes dos animais (por exemplo, sabe tecer como as aranhas, modela como as abelhas e até nada, apesar de ser pedestre), as artes divinas (imita a arte médica de Asclépio e as artes de Apolo, como a música e a adivinhação, além das artes de cada uma das Musas). Além disso, conhece, por seu mérito, a geometria, a astronomia e a filosofia. Apesar

Plutarco, todos os seres vivos merecem ser tratados com *philanthropia* e generosidade, opondo-se, assim, ao simples utilitarismo ou ao problemático princípio da necessidade de se sacrificarem animais com o fim de alimentar o homem. Nesse sentido, e em defesa da benevolência a ter com todos os seres, várias vezes se apela ao longo do tratado *De esu carnium* à piedade para com animais. Vejamos dois exemplos (994E e 996A):

ἀλλὰ σαρκιδίου μικροῦ χάριν ἀφαιρούμεθα ψυχὴν, ἡλίου φῶς, τὸν τοῦ βίου χρόνον, ἐφ' ᾧ γέγονε καὶ πέφυκεν.

Mas, por causa de um pequeno pedaço de carne, privamos a alma [do animal] da luz do sol, do curso da vida, para as quais nasceu e foi gerada.

Χωρὶς δὲ τούτων ὁ πρὸς φιλανθρωπίαν ἐθισμὸς οὐ δοκεῖ θαυμαστὸν εἶναι; τίς γὰρ ἂν ἀδικήσειεν ἄνθρωπον οὕτω πρὸς ἀλλότρια καὶ ἀσύμφυλα διακείμενος [καὶ] πρῶως καὶ φιланθρώπως;

Fora isto, não parece que o costume da filantropia é algo admirável? De facto, quem poderia ser injusto com um homem que se relaciona com os de outra espécie de forma amável e filantrópica?

No primeiro texto citado, Plutarco parece ser influenciado pela escola de Teofrasto, atendendo à noção humana de *psyche* aplicada aos animais. Quanto ao segundo texto, transparece uma certa visão antropocêntrica (veja-se a referência a “os de outra espécie”), porventura de raiz pitagórica. Além disso, a noção de *philanthropia* é diferente da dos Estóicos, porque, tal como Teofrasto, considera que todos os seres vivos podem participar desse valor.

Em coerência com a valorização dos animais enunciada em outros tratados (e.g., possuem a faculdade de raciocinar, formulam pensamentos, têm alma, inteligência e capacidade sensitiva), no tratado *De esu carnium*, mais do que a apologia de comer vegetais<sup>9</sup>, Plutarco faz a apologia da abstinência da carne, expondo vários argumentos *παρὰ φύσιν* e *κατὰ φύσιν*. Pela forma como Plutarco desenvolve a sua argumentação em torno da abstinência da carne, tem havido a tendência de reduzir o referido tratado a um mero exercício retórico ou mesmo desvalorizá-lo por não nos ter chegado completo e por denotar alguma desorganização interna dos conteúdos. Porém, concordamos com aqueles que, além do valor retórico, também salientam o seu conteúdo zoopsicológico<sup>10</sup> e a própria concepção de *diata* (‘regime geral de vida’ ou

de Galeno reconhecer capacidade de raciocínio aos outros seres vivos, conclui que: *κατ' ἐξοχὴν αὖθις πάλιν ὁ ἄνθρωπος μόνος ὀνομάζεται λογικός* (o homem, novamente, é o único que por excelência é chamado ‘racional’).

<sup>9</sup> Vide, em particular, o estudo de D. Tsekourakis 1987.

<sup>10</sup> Sobre esta temática na obra de Plutarco e do seu efeito retórico, vide Barigazzi 1992: 297-316, Becchi 1993: 59-83, 2001: 119-135, 2002: 159-174, 2005: 145-155, 2006: 205-225, J.



‘conduta’), um dos três elementos da medicina (cf. 974A), juntamente com a farmacopeia e a cirurgia.

Assim, não se distingue o tratado *De esu carniū* pelos seus apontamentos médicos ou técnicos, mas pelo valor filosófico, uma vez que reflecte o sincretismo que se produziu entre a filosofia pitagórica e a platónica, corrente a que se chamaria ‘platonismo médio’, nas épocas helenística e romana. Além disso, ao contrário dos filósofos do Pórtico, defensores de que os animais carecem da capacidade de raciocínio (*logos*), ainda que reconheçam que possam perceber (*aisthesis*), saibam representar (*phantasia*), tenham instinto (*horme*) e alma (*psyche*), Plutarco sustenta que, de forma natural, os animais apresentam algum grau de inteligência, facto que os aproxima dos seres humanos e, em consequência disso, deve-se, naturalmente, evitar o consumo de carne. A argumentação para demonstrar que a sarcofagia é anti-natura e não necessária, serve também para mostrar a oposição de Plutarco à visão excessivamente antropocêntrica dos Estóicos. Baseando-se em Xenócrates e Teofrasto, condena a brutalidade humana contra os animais quando privam esses seres da vida.<sup>11</sup> Diógenes Laércio, a este propósito, conta a história de Xenófanes que mandou parar os maus tratos a um cão porque reconhecia nos latidos a voz de um amigo.

Para Plutarco, provavelmente por influência de Teofrasto, o homem começou a consumir carne por necessidade, como forma de vencer a penúria (*aporia*)<sup>12</sup>. Porfírio<sup>13</sup> (*De abst.* 1.13), por sua vez, relaciona o início da sarcofagia com a descoberta do fogo, argumentando que *está na natureza do homem comer carne, mas contra a sua natureza comê-la crua* (εἶναι μὲν γὰρ κατὰ φύσιν ἀνθρώπῳ τὸ σαρκοφαγεῖν, παρὰ φύσιν δὲ τὸ ὠμοφαγεῖν). Se o acto de comer carne é *paranomos*, quando não se baseia numa verdadeira necessidade, qual é a vantagem de se comerem vegetais? Podem comer-se crus. Recorde-se que Pitágoras aconselha alimentos que não necessitem de fogo, para que os homens se pudessem habituar a uma alimentação frugal e simples. Também Epicuro não havia repudiado explicitamente o consumo de carne, mas recomendado uma alimentação com moderação.

Ainda relativamente ao conceito supostamente universal da ‘necessidade’, na teoria estóica, a verdade é que a melhoria das condições de vida acaba

Boulogne 2005, D’Ippolito 2000: 543-562, J. A. Fernández Delgado 2008: 23-32.

<sup>11</sup> Cf. 994F ss.: Refira-se, por exemplo, o seguinte argumento de carácter dedutivo: a sarcofagia não é κατὰ φύσιν para os homens porque também os animais a praticam. Logo, se os animais a praticam, terá de ser παρὰ φύσιν.

<sup>12</sup> Cf. 993C: Ἡ τοῖς μὲν πρώτοις ἐκεῖνοις ἐπιχειρήσας σαρκοφαγεῖν τὴν αἰτίαν ἃν εἶποι τις εἶναι τὴν ἀπορίαν· (Poderá dizer-se que, para aqueles que pela primeira vez decidiram comerem carne, o motivo foi a penúria).

<sup>13</sup> Sobre o tratado *De abstinentia* de Porfírio e a questão do vegetarianismo, vide D. Domrowski 1984, P. B. Dias 2012, L. Oliveira 2013.



por anular este princípio. Por conseguinte, Plutarco sugere uma antinomia entre civilidade e selvajaria. Por oposição ao estado selvagem, numa sociedade civilizada apenas se mata um animal quando se trata de uma situação de legítima defesa: *Não vos envergonhais de misturar os nossos frutos com sangue e morte?* (οὐκ αἰδεῖσθε τοὺς ἡμέρους καρποὺς αἵματι καὶ φόνῳ μινγνύοντες;) (994A). E acrescenta Plutarco para reforçar a sua ideia (994B):

ἀλλὰ δράκοντας ἀγρίους καλεῖτε καὶ παρδάλεις καὶ λέοντας, αὐτοὶ δὲ μαιφονεῖτ' εἰς ὁμότητα καταλιπόντες ἐκείνοις οὐδέν· ἐκείνοις μὲν γὰρ ὁ φόνος τροφή, ὑμῖν δ' ὄψον ἐστίν.

Chamais 'selvagens' às serpentes, aos leopardos e aos leões, mas quando matais não sois inferiores a eles em crueldade. De facto, para eles a morte é alimento, para vós é conduto.

Equipara, desta forma, a atitude bárbara do homem do seu tempo à dos animais selvagens, tornando-se o homem primitivo um exemplo de virtude moral. Note-se que estes estados de selvajaria e de insensibilidade do homem advêm, quando praticados com regularidade, de actividades como a caça e o sacrifício de animais, pelo facto de impedirem um sentimento de repugnância pelas feridas e pelo sangue, o que conduz o homem a experimentar o prazer de uma morte violenta (cf. 998 e 959D). Outro tema, que também é abordado no tratado *De sollertia animalium*<sup>14</sup>, relacionado com a selvajaria humana, é o da caça. Se para alguns é uma actividade que evidencia destreza e coragem, para outros, como Plutarco, começou por ser um acto de defesa que se transformou numa manifestação sanguinária e violenta. Depois, para evidenciar como matar animais é um acto paradoxal, argumenta Plutarco que o homem mata animais ferozes, como leões ou lobos, mas não os come. Porém, para comer, mata animais mansos e domésticos que não são uma ameaça.

Ora, na concepção plutarquiana, o homem não é semelhante aos animais carnívoros, mas tem uma *physis* mais próxima dos frugívoros. Comer carne constitui, desse modo, uma transgressão<sup>15</sup>, que acaba por ter reflexos no funcionamento do corpo humano que não está preparado, pela sua nature-

<sup>14</sup> No início deste tratado, em forma de diálogo, Soclaro afirma que a caça é digna de elogio (959C), mas Autobulo replica dizendo que foi por causa dela que se instalou entre os homens a insensibilidade e a crueldade. Aliás, o interlocutor de Soclaro não entende como os homens se conseguem divertir com o sofrimento dos animais. Como Pitágoras, Plutarco concorda que se possa tirar proveito dos animais sem cometer injustiça, mas condena quem age de forma contrária (964E-965B).

<sup>15</sup> Cf. *De tuenda san.* 125F: por saciedade e puro prazer, o homem pode ser levado a comer de forma excessiva e não os alimentos correctos, o que pode provocar desordens e diarreias (ταραχὰς καὶ διάρροιας).

za, a digerir a carne, ao contrário dos animais<sup>16</sup> que possuem, por exemplo, poderosas garras e dentes, para devorar a presa, ainda com vida, os seres humanos esperam que seja cadáver para modificar o seu aspecto e paladar, confeccionando-o. Não se pense, contudo, que a posição de Plutarco é radical na abstinência da carne. Se por causa do hábito o homem come carne, que o faça, mas de modo racional e motivado pelo apetite e não pela gula. Ou seja, repete-se novamente a tendência para uma mensagem ética que promove a moderação.

É, pois, neste quadro teórico que se recupera a doutrina vegetariana, com uma evidente influência pitagórica. Mais do que uma cuidada fundamentação médica, Plutarco desenvolve uma argumentação moral e ética, ligada a uma *diaita* que se rege pela simplicidade, moderação e frugalidade. Se em Porfírio ou Jâmblico, duas fontes essenciais para o conhecimento da filosofia pitagórica, a abstinência da carne está relacionada com a prática religiosa ou com a noção de harmonia entre homens e animais, seres do mesmo *genos*, condenando-se veementemente o sacrifício de animais, marca da cultura da Grécia Antiga, Plutarco prefere, contudo, concentrar a sua análise na refutação da concepção estoica da natureza dos animais. E, para esse objectivo, o recurso às ideias pitagóricas faz sentido. Assim sucede com duas teorias que estão interligadas: a alma é imortal e transmigra entre espécies diferentes de seres vivos. Na verdade, a teoria da metempsicose e da metensomatose reforça, em muito, a defesa da abstinência da carne, ainda que Plutarco não aprofunde essa teoria. Como homens e animais têm alma e podem partilhá-la, uma vez que ela é imortal, e, além disso, a vida é, em si, um valor a respeitar, para todos os seres, logo um animal também não pode ser vítima de um acto *para physin* (não natural). Diógenes Laércio (8.20), a este propósito, conta a história de Xenófanes que mandou parar os maus tratos a um cão porque reconhecia nos latidos a voz de um amigo.

Na verdade, a tradição de textos sobre a abstenção da carne, desde os pitagóricos, passando por Plutarco e Porfírio, bem como Arnau de Vilanova (c. 1238-1644), um médico espanhol, também autor de um tratado intitulado *De esu carniū*, ou Pierre Castellanus, de Grammont, um dos melhores eruditos da Bélgica no século XVII, autor de um tratado com igual título, demonstra a preocupação com hábitos alimentares, ainda que o teor possa oscilar entre a medicina e filosofia. No tratado hipocrático *Sobre a diaita*, podemos ler (2.1):

<sup>16</sup> 994F: γὰρ οὐκ ἔστιν ἄνθρωπος κατὰ φύσιν τὸ σαρκοφαγεῖν, πρῶτον μὲν ἀπὸ τῶν σωμάτων δηλοῦται τῆς κατασκευῆς (*De facto, o acto de comer carne não é próprio da natureza humana, como se demonstra, desde logo, pela constituição do corpo*).

Φημὶ δὲ δεῖν τὸν μέλλοντα ὀρθῶς ξυγγράφειν περὶ διαίτης ἀνθρωπίνης πρῶτον μὲν παντὸς φύσιν ἀνθρώπου γινῶναι καὶ διαγινῶναι· γινῶναι μὲν ἀπὸ τίνων συνέστηκεν ἐξ ἀρχῆς, διαγινῶναι δὲ ὑπὸ τίνων μερῶν κεκράτηται·

Afirmo que quem pretende compor correctamente um escrito sobre a *diaita* humana deve, antes de tudo, conhecer e distinguir a natureza do homem. Conhecer de que partes é constituído desde a origem e distinguir por quais é dominado.

Deste modo, para o médico hipocrático quando se fala da *diaita* humana, é necessário conhecer-se a natureza do homem. Por isso, propõe-se um equilíbrio entre exercício físico e alimentação. Além disso, acredita-se na importância dos factores meteorológicos, sobretudo para o estudo das doenças.

Muito embora se encontrem muitas referências à medicina e a médicos na obra de Plutarco, ela não se distingue pela sua *materia medica*. A posição teórica de Plutarco, como temos apresentado, é simples: compreende o princípio de utilidade e de necessidade enunciado pelos filósofos do Pórtico, mas prefere argumentar a favor da possibilidade de se viver bem, mesmo sem comer carne. Note-se que tanto Plutarco, como os Estóicos, têm uma visão antropocêntrica, mas definida de forma distinta: para os Estóicos, os animais estão ao serviço dos homens que são seres racionais, enquanto para Plutarco a abstinência da carne visa defender a natureza dos animais e dos homens, ou seja, uma noção de paridade entre seres vivos, na linha daquilo que Teofrasto, no *Da Piedade* (*Peri eusebeias*) já havia feito. Daí que Plutarco elogie a obra da natureza que, ao gerar os animais, agiu em prol da beleza e da harmonia do cosmos (cf. 994B). Por isso, a sarcofagia surge no tratado como um insulto à *physis* e um acto de *asebeia*. Vemos, assim, que o estudo do sentido e dos contextos da *diaita* em Plutarco, como em outros textos, remete-nos muitas vezes para hábitos e costumes comportamentais que visam o equilíbrio entre mente e corpo, alicerçado num princípio que qualquer ser reconhece e que tão bem foi sintetizado por Arífron de Sícion, num péan à saúde: *Sem ti ninguém viveu feliz* (σέθεν δὲ χωρὶς οὔτις εὐδαίμων ἔφυ). A propósito da *diaita*, enquanto estilo de vida, conta Plutarco que Alexandre mandou embora os cozinheiros de Ada (Ásia Menor) com a justificação de que mantinha os melhores cozinheiros: *para o almoço a caminhada nocturna, para o jantar a comida frugal* (πρὸς μὲν τὸ ἄριστον τὴν νυκτοπορίαν, πρὸς δὲ τὸ δεῖπνον τὴν ὀλιγαριστίαν) (127B). Na verdade, retomando o título do nosso trabalho, podemos afirmar que Plutarco não prescinde da medicina e muito menos da filosofia. Antes prefere uma visão integrada do ser humano, da mesma forma que não adopta uma concepção de saúde unicamente ligada à alimentação (cf. *Agis-Cleom.* 4.2, *Tib. G. Grach.* 2.4), ao exercício físico e à forma intelectual, mas sim uma visão de complementaridade.

Ainda no âmbito da concepção da *diaita*, insere-se a negação da sarcofagia, como estilo de vida alternativo, mais consentâneo, segundo os seus defensores,

com a origem do homem e com a necessidade de regular a relação entre os seres vivos. Por conseguinte, a apologia de comer vegetais, em Plutarco, tem simultaneamente uma justificação médica e uma outra filosófica, na linha do pensamento pitagórico, recuperado nos séculos II e III por vários autores que sustentavam que o vegetarianismo não só contribuía para a saúde corporal, mas também para a elevação moral e ética<sup>17</sup>.

## BIBLIOGRAFIA

- Barigazzi, A. (1992), “Implicanze Morali Nella Polemica Plutarchea Sulla Psicologia degli Animali” in I. Gallo (ed.), *Plutarco e le scienze*, Genova, Sagep Editrice, 297-316.
- Becchi, F. (1993), “Istinto e intelligenza negli scritti zoopsicologici di Plutarco”, in M. Bandini & F. G. Pericoli (Eds.), *Scritti in memoria di Dino Pieraccioni*, Firenze, Ist. Papirologico G. Vitelli, 59-83.
- Becchi, F. (2001), “Biopsicologia e giustizia verso gli animali in Teofrasto e Plutarco”, *Prometheus* 27: 119-135.
- Becchi, F. (2002), “Lignes directrices de la doctrine zoopsychologique de Plutarque”, *Myrtia* 17: 159-174.
- Becchi, F. (2005), “*Éthique et régime alimentaire dans les écrits plutarquiens de psychologie animale*”, in J. Boulogne (Ed.), *Les grecs de l'antiquité et les animaux. Le cas remarquable de Plutarque*, Lille, Université Charles-de-Gaulle – Lille 3, 145-155.
- Becchi, F. (2006), “Irrazionalità e Razionalità degli Animali negli Scritti di Plutarco, Ovvero: Il paradosso della superiorità razionale ed etica degli animali”, *Prometheus* 26: 205-225.
- Boulogne, J. (1996), “Plutarque et la médecine”, *ANRW* 37.3, 2762-2792.
- Boulogne, J. (Ed.) (2005), *Les grecs de l'antiquité et les animaux. Le cas remarquable de Plutarque*, Lille: Université Charles-de- Gaulle – Lille 3.
- Dias, P. B. (2012), “Em defesa do vegetarianismo: o lugar de Porfírio de Tiro na fundamentação ética da abstinência da carne de animais”, in C. Soares & P. B. Dias (Coords.), *Contributos para a história da alimentação na Antiguidade*, Coimbra, Classica Digitalia, 81-92.
- Fernandez Delgado, J. A. (2008), “On the Problematic Classification of Some Rhetorical Elements in Plutarch”, in A. G. Nikolaidis (Ed.), *The Unity of Plutarch's Work: “Moralia” Themes in the ‘Lives’, Features of the ‘Lives’ in the ‘Moralia’*, Berlin, Walter de Gruyter, 23-32.

---

<sup>17</sup> Porfírio junta a ideia de harmonia entre o homem e os animais, propondo a abolição de sacrifícios por considerar homicídio o acto em que se mata um animal como meio para garantir alimento (*De abst.* 3.19). Para Porfírio, nunca se pode considerar um benefício aquilo que resulta de uma acção injusta. Por conseguinte, se o sacrifício de animais é uma acção injusta, ele não pode trazer qualquer benefício. Pelo contrário, funciona como um acto injusto, sobretudo quando homens e animais pertencem ao mesmo *genos* (3.25).

- Garzya, A. (1997), *Percorsi e tramiti di cultura. Saggi nella civiltà letteraria tardoantica e bizantina com una giunta sulla tardizione deffi studi classici*. Napoli, M. D' Auria Editore.
- Inglese, L. & Santese, G. (1999), *Il cibarsi di carne*. Corpus Plutarchi Moraliu, Napoli, M. D' Auria Editore.
- Martin, H. (1979), "Plutarch's De Sollertia Animalium 959 B-C: The Discussion of the encomium of Hunting", *AJPh* 100: 99 - 106.
- Montiel Martos, J. F. (1996), "Sophrosyne o akraía: Los animales como modelo de comportamiento en los Moralia de Plutarco", in J. A. Fernandez Delgado & F. Pordomingo Pardo (Eds.), *Estudios sobre Plutarco: Aspectos Formales*, Madrid, Ediciones Clásicas, 205-210.
- Oliveira, L. (2013), "Justificativas para o vegetarianismo em Porfírio de Tiro", in *Cultura helenística y cristianismo primitivo: actualidad de un (des)encuentro. Actas del XIII Encuentro Internacional de Estudios Clásicos*, Ed. Frías, R.U. Chile. Disponível em [http://www.academia.edu/11795830/Justificativas\\_para\\_o\\_Vegetarianismo\\_em\\_Porf%C3%ADrio\\_de\\_Tiro](http://www.academia.edu/11795830/Justificativas_para_o_Vegetarianismo_em_Porf%C3%ADrio_de_Tiro) (30 de Junho de 2015).
- Ramón Palerm, V. (2001:), "Misticismo, filosofía y retórica en *De esu carniu*", in A. Pérez Jiménez & F. Casadesús (Eds.), *Estudios sobre Plutarco. Misticismo y Religiones Místicas en la Obra de Plutarco (Actas del VII Simposio Español sobre Plutarco, Palma de Mallorca, 2-4 nov. 2000)*, Ediciones Clásicas & Charta Antiqua, Madrid & Málaga, 211-220.
- Tsekourakis, D. (1987), "Pythagoreanism or Platonism and Ancient Medicine? The Reasons for Vegetarianism in Plutarch's 'Moralia'", *ANRW* 2.36.1: 366-393.
- Van der Stockt, L. (Ed.) (2000), *Rhetorical Theory and Praxis in Plutarch*, Acta of the IV International Congress of the International Plutarch Society, Leuven, July 3-6, 1996. Louvain & Namur: Éditions Peeter & Société des Études Classiques.
- Van Hoof, L. (2011), "Plutarch's 'Diet-Ethics'. *Precepts of Healthcare* between Diet and Ethics", in G. Roskam & L. Van der Stockt, *Virtues for the People. Aspects of Plutarchan Ethics*, Leuven, Leuven University Press, 109-129.
- Vegetti, M. (1994), "L'immagine del medico e lo statuto epistemológico della medicina in Galeno", *ANRW* 37.2: 1672-1717.

**«*DULCISSIMUM (...) MOLLISSIMUMQUE ET (...) UTILISSIMUM*  
(PLIN. NAT. 28.72): CONSIDERAÇÕES SOBRE O LEITE MATERNO  
E A AMAMENTAÇÃO NOS TEXTOS ANTIGOS SOBRE MEDICINA.»**

**«*Dulcissimum (...) mollissimumque et (...) utilissimum*  
(Plin. Nat. 28.72): notes on breast milk and  
breastfeeding in ancient medical texts.»**

CRISTINA PINHEIRO  
Universidade da Madeira  
cristina.pinheiro@staff.uma.pt

**RESUMO:** Considerado por Plínio uma das substâncias medicinais mais benéficas, o leite materno é ingrediente louvado em todos os tratados de matéria médica pelas suas qualidades curativas. Ainda assim, os textos médicos sobre a condição e as doenças femininas desenvolvem um conjunto de reflexões acerca das qualidades do leite materno, em especial nas primeiras semanas após o parto, que questionam as vantagens de o recém-nascido ser amamentado pela mãe. Tomando esta reflexão como base, avaliamos que importância se concedia à amamentação materna numa sociedade como a romana, em que a contratação de amas-de-leite parece ter sido comum. Procuramos na análise dos textos acerca da alimentação do recém-nascido e do regime de vida das amas-de-leite traços da construção cultural da maternidade e da natureza da relação entre a mãe e os seus filhos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Infância na Antiguidade Clássica; medicina antiga; amamentação; maternidade; Sorano de Éfeso.

**ABSTRACT:** Pliny considered breast milk one of the most beneficial medicinal substances, a much praised ingredient in all treatises about *materia medica* due to its healing qualities. Still, the medical texts about female nature and diseases weave a series of considerations about the qualities of breast milk, especially in the first weeks after birth, and question the advantages for the newborn being breastfed by the mother. Taking this reflection as a basis, we assess the importance granted to breastfeeding in Roman society, where hiring wetnurses seems to have been a common practice. We analyse texts that provide information about how to feed a newborn and how wetnurses should live, in order to perceive the cultural construction of motherhood and the expected nature of the relationship between the mother and her children.

**KEYWORDS:** Children/Childhood/Newborn in Greece and Rome; Ancient medicine; Breastfeeding; Motherhood; Soranus of Ephesus.

A amamentação é a primeira forma de alimentação do ser humano. Tratando-se de um processo natural e como tal entendido pelos autores

antigos, está ainda assim associado desde cedo a factores de ordem social, económica e cultural que condicionaram, ao longo dos séculos, a forma como o entendemos. O recurso frequente e prolongado ao leite materno deve ter sido importante para garantir a sobrevivência do recém-nascido. Na inexistência de alternativas seguras, o leite materno seria o alimento menos afectado por condições de higiene limitadas, provavelmente uma das razões principais das taxas de mortalidade perinatal elevadas que caracterizavam as sociedades antigas.

Quando, na *História Natural* (28.70), Plínio discorre sobre as propriedades medicinais das substâncias produzidas pelo corpo humano, e em específico pelo corpo das mulheres, afirma assemelharem-se estas (cabelos, leite, saliva e sangue menstrual) aos prodígios mais admiráveis:

*Quae ex mulierum corporibus traduntur, ad portentorum miracula accedunt, ut si-  
leamus diuis<os> membratim in scelera abortus, mensum piacula quaeque alia non  
obstetrices modo, uerum etiam ipsae meretrices prodidere. (Nat. 28.70.1)*

“Os remédios que se diz terem origem no corpo das mulheres estão muito próximos dos prodígios mais monstruosos, ainda que mantenhamos silêncio sobre o desmembramento criminoso dos fetos abortados, as utilizações abomináveis da menstruação e outras que foram divulgadas não apenas pelas parteiras, mas, na verdade, também pelas próprias meretrizes.”<sup>1</sup>

Num vocabulário que oscila entre a expressão de respeito e valorização, por um lado, e de temor e aversão, por outro, Plínio vai enumerando as utilizações que as substâncias produzidas pelo corpo feminino podem ter no tratamento de condições e patologias várias. É neste contexto que se situa o célebre excerto sobre as propriedades do sangue menstrual, assunto também explorado em *Nat.* 7.64-66. A ambivalência em relação ao corpo feminino deriva certamente do reconhecimento do poder das suas capacidades intrínsecas. Poderoso mas assustador, o corpo das mulheres produz substâncias que podem ser usadas para o bem e para o mal, como se deduz do texto acima<sup>2</sup>.

Acerca do leite materno, afirma que se trata de uma substância muito doce (*dulcissimum*), muito delicada (*mollissimum*) e extremamente útil no tratamento de uma febre longa e das dores de estômago<sup>3</sup>. É ainda antídoto

<sup>1</sup> Para o texto de Plínio, usamos a edição de A. Ernout 1962, substituindo apenas -v por -u. As traduções são da nossa autoria, excepto quando indicação do tradutor. Quando não identificada a edição, recorremos aos textos latinos do Packard Humanities Institute e aos gregos do Thesaurus Linguae Graecae.

<sup>2</sup> Veja-se, a este propósito, Richlin 1997: 201ss.

<sup>3</sup> *De lactis usu conuenit dulcissimum esse mollissimumque et in longa febris coeliacisque utilissimum.*



«*Dulcissimum (...) mollissimumque et (...) utilissimum* (Plin. Nat. 28.72): considerações sobre o leite materno e a amamentação nos textos antigos sobre medicina.»

para venenos e remédio particularmente benéfico para patologias oftálmicas<sup>4</sup>. O leite humano distingue-se do leite de origem animal:

*maxime autem alit quodcumque humanum, mox caprinum (...). dulcissimum ab hominis camelinum, efficacissimum ex asinis.* (Nat. 28.124)

“O que mais alimenta é o [leite] humano, qualquer que ele seja, a seguir o de cabra (...). O mais doce a seguir ao humano é o de camelo, o mais eficaz o de burra.”

Também Dioscórides, no seu manual de farmacologia, recorre ao uso de superlativos para caracterizar o leite humano:

τὸ δὲ τῆς γυναικὸς γάλα γλυκύτερόν ἐστι καὶ τροφιμώτατον. (2.70.6)

“O leite da mulher é o mais doce e o mais nutritivo.”

Na *História dos Animais*, Aristóteles estabelece as características fundamentais do leite materno: o leite de cor mais escura é melhor do que o branco, o das mulheres de pele morena é mais saudável do que o das de pele clara. O leite mais nutritivo (τροφιμώτατον) é o que tem mais caseína<sup>5</sup>. Sorano de Éfeso, no livro 2 do seu tratado sobre condições e doenças femininas, no qual examina os cuidados a prestar ao recém-nascido, descreve igualmente quais as características do melhor leite, definindo como critérios para a sua qualidade: a cor, o odor, a consistência, a espessura, o gosto e a resistência a alterações decorrentes do tempo. A cor deve ser esbranquiçada, o odor agradável, a consistência homogênea. Quanto à espessura, o leite não deve ser nem demasiado fluido nem demasiado denso. Deve ser doce e saboroso e não se estragar facilmente quando deixado em repouso (2.9 = Ilb. 2.21<sup>6</sup>).

<sup>4</sup> Um indivíduo que unte os olhos simultaneamente com o leite de mãe e filha fica para sempre livre de doenças nos olhos: “eum, qui simul matris filiaeque lacte inunctus sit, liberari omni oculorum metu in totam vitam adfirmant.” “dizem que aquele que se tiver ungido simultaneamente com o leite de mãe e filha fica livre de qualquer receio pelos seus olhos durante toda a vida.

<sup>5</sup> 523a.10 Τῶν δὲ γυναικῶν τὸ πελιώτερον γάλα βέλτιον τοῦ λευκοῦ τοῖς τιτθευομένοις· καὶ αἱ μέλαιναι τῶν λευκῶν ὑγιεινότερον ἔχουσιν. Τροφιμώτατον μὲν οὖν τὸ πλεῖστον ἔχον τυρόν, ὑγιεινότερον δὲ τοῖς παιδίοις τὸ ἑλαττον. “Nas mulheres, o leite com uma cor acinzentada é mais alimentício do que o branco. As mulheres morenas têm um leite mais saudável do que as brancas. De toda a maneira, o leite mais nutritivo é o que é mais rico em caseína. Pelo contrário, o mais pobre neste componente é melhor para as crianças.” Tradução de Sousa e Silva 2006: 157-158. Relativamente a esta afirmação, diga-se que o colostro, por se considerar mais espesso e com uma textura semelhante à do queijo, era considerado nocivo, como se vê *infra*.

<sup>6</sup> Seguimos a edição do texto de Burguière, Gourevitch & Malinas 2003<sup>2</sup>, mas complementamos a identificação dos excertos com o número dos parágrafos correspondentes na edição de Ilberg para o *Corpus Medicorum Graecorum* (1927). Nos textos de medicina antiga, este tema parece ter sido comum. Na obra de Oribásio (Lib. inc. 15-16), recolhem-se as considerações de Mnesiteu e de Galeno acerca do melhor leite.



Além do seu uso evidente como alimento da criança pequena, o leite materno parece, de facto, ter sido usado com frequência como ingrediente de remédios e mesinhas de aplicações diversas. Já nos tratados hipocráticos relacionados com as doenças femininas, que tomamos como exemplo, é indicado em receitas para purificar o útero, para expulsar os lóquios, para libertar ar e sémen retidos no útero, para facilitar a concepção<sup>7</sup>. É também indicado em dois testes para identificar o sexo do feto ainda no ventre materno: mistura-se um pouco de leite da mãe grávida com farinha, formando um pequeno pão que se coze em lume brando. Se o pão se queimar, o feto é um rapaz, se se abrir, é uma menina. O outro teste consiste em cozinhar duas folhas em que se colocou um pouco de leite: se o leite coagula, o feto é do sexo masculino, se se dissolve é do feminino (*Steril.* 216). Esta oposição entre a firmeza do macho e a instabilidade e a falta de consistência da fêmea dá continuidade à oposição entre os sexos que se discerne nos tratados hipocráticos. O homem tem a carne mais densa e mais firme, a mulher mais esponjosa e mais porosa<sup>8</sup>. A caracterização dos sexos que se faz mediante a exploração de binómios estabelece diferenças fundamentais também nas propriedades do leite materno. O leite da mãe que gerou um rapaz é o indicado em receitas para facilitar a concepção e parece ser mais eficaz do que o leite de uma mãe que deu à luz uma menina. Séculos mais tarde, ainda Plínio afirmará que este serve apenas para curar os problemas da face, enquanto o leite da mãe de um rapaz parece ser eficaz em qualquer condição patológica. O da mãe que amamenta gémeos, ambos rapazes, é *multo efficacissimum* “de longe o mais eficaz”<sup>9</sup>.

Esta relação entre o que se gera no útero e o leite materno fundamenta-se numa associação que se faz já precisamente nos tratados hipocráticos entre o sangue menstrual e o leite produzido pela gestante. Em *Epidemias* 2.3.17, lê-se que o leite é irmão do fluxo menstrual (τὰ γάλακτα, ἀδελφὰ τῶν ἐπιμηνίων). O leite e o sangue menstrual excluem-se mutuamente: em *Aph.* 5.39, afirma-se que uma mulher que não está grávida nem deu à luz, mas que tem leite, sofre de amenorreia<sup>10</sup>. De facto, parece ter sido coerente a crença numa origem comum destas substâncias ou mesmo na transformação do fluxo menstrual em leite. Durante a gravidez, é o primeiro que nutre o feto, depois transforma-se em leite para alimentar o recém-nascido. Por isso, o

<sup>7</sup> Vejam-se, a título de exemplo, *Mul.* 1.74, 1.75, 1.78, 1.84, 1.105, 2.162, 2.179, 2.205; *Ster.* 4.31, *Nat. Mul.* 32.719, etc.

<sup>8</sup> A bibliografia acerca das diferenças entre os sexos exploradas nos tratados hipocráticos é extensa. Cf., por exemplo, Dean Jones 1994, King 1998 ou Pinheiro 2010 e 2012.

<sup>9</sup> “eius uero, quae feminam enixa sit, ad uitia tantum in facie sananda praeualet.” (*Nat.* 28.75)

<sup>10</sup> “Ἦν γυνή μὴ κύουσα, μηδὲ τετοκυῖα, γάλα ἔχη, ταύτῃ τὰ καταμήνια ἐκλέλοιπεν. “Se uma mulher que não está grávida nem deu à luz tem leite, faltou-lhe a menstruação.” Veja-se a tradução latina de Celso: “Quae neque peperit neque grauida est, si lac habet, a menstruis defecta est.” “Se a mulher que nem deu à luz nem está grávida tem leite, faltou-lhe a menstruação.”

autor do *De natura pueri* afirma que as mulheres que têm períodos menstruais escassos também não têm leite (30). Quando uma mulher grávida tem leite antes de a criança nascer, esta é frágil e corre perigo de vida (*Aph.* 5.52). O fluxo menstrual nutre a criança *in utero*, o leite materno nutre-a depois do parto. Um e outro não são mais do que duas fases de um mesmo processo fisiológico. Outra teoria, porém, apresentada em alguns tratados hipocráticos associa o leite materno à parte mais doce dos alimentos consumidos pela gestante, que nos seios se transforma em leite (*Mul.* 1.73; *Gland.* 16)<sup>11</sup>.

Regressemos a Plínio. Em *Nat.* 28. 123, declara que para cada animal o melhor leite é o da sua mãe: *utilissimum cuique maternum [lac]* “para cada animal o leite mais útil é o materno”. Sorano defende igualmente que o melhor leite para uma criança é o da própria mãe. Se esta tiver condições físicas semelhantes às das melhores amas, deve ser ela a amamentar o filho, já que o seu leite é o que mais se adequa à criança. Trata-se, de facto, de uma maior *sympatheia*, de uma maior afinidade entre mãe e filho.

ἄμεινον γὰρ τῶν ἄλλων ἐπ' ἴσης ἐχόντων τῇ μητρὶ γάλακτι τρέφεσθαι τὸ νήπιον· τοῦτο γὰρ οἰκειότερον αὐτῷ, καὶ πρὸς τὰ γεννηθέντα συμπαθέστεραι μᾶλλον αἱ μητέρες γίνονται, καὶ φυσικώτερον ὥς πρὸ τῆς ἀποτέξεως οὕτως καὶ μετὰ τὴν ἀπότεξιν ἀπὸ τῆς μητρὸς τρέφεσθαι. (2.7 = 2.18 Ilb)

“Pois, sendo todas as outras circunstâncias iguais, é melhor que a criança seja alimentada com o leite da mãe. É que este é mais adaptado à criança, as mães têm mais afinidade com os filhos que geraram, e é mais natural ser alimentado pela mãe depois do nascimento tal como era antes do nascimento.”

Esta afinidade física entre a mãe e o filho não impede, ainda assim, que se imponha um outro tipo de preocupação, mais centrada no estado físico da mãe e, em consequência, na qualidade do leite durante os primeiros dias depois do parto. Sorano recomenda que o recém-nascido não seja alimentado durante os primeiros dois dias de vida (2.7 = Ilb. 2.17), uma vez que mantém ainda o nutrimento que recebeu no ventre materno. Deve passar-se pela boca da criança o dedo untado com mel moderadamente cozido e podem também verter-se na sua boca algumas gotas de hidromel. Trata-se, de acordo com Sorano, de uma forma de preparar as vias da alimentação e o apetite do bebé.

Ao terceiro dia, a criança deve finalmente ser amamentada, mas não necessariamente pela mãe:

τῇ δὲ ὕστεραία τῶν ἡμερῶν μετὰ τὴν ἐπιμέλειαν γάλακτι λοιπὸν τρέφειν ἔκτινος τῶν τιθεύειν καλῶς δυναμένων. τὸ γὰρ μητρῶν ἕως ἡμερῶν γ' εἰκότως ἐπὶ τὸ πλεῖστον φαῦλόν ἐστιν, ὥς ἂν παχὺ καὶ τυρῶδες ἄγαν καὶ διὰ τοῦτο

<sup>11</sup> Veja-se, a este respeito, Dean-Jones 1994: 215ss.

δύσπεπτον καὶ ἄργον καὶ ἀκατέργαστον καὶ ἀπὸ σωμάτων κεκακοπαθηκότων καὶ ἐκτεταραγμένων φερόμενον, καὶ τοσαύτην μετακόσμησιν εἰληφότων ὅσῃν ὀρῶμεν συμβαίνουσιν μετὰ τὴν ἀποκύψιν, ἰσχνουμένου καὶ ἀτονούντος καὶ ἄχρουντος τοῦ σώματος, καὶ πολλὴν αἵματος ἀπόκρισιν ὑπομένοντος, τὰ πολλὰ δὲ πυρέττοντος· ὃν χάριν πάντων τὸ μητρῶον γάλα, μέχρις ἂν εὐσταθήσῃ τὸ σῶμα, συντάσσειν ἄτοπὸν ἐστίν. (2.7 = Ilb. 2.18)

“No dia a seguir a estes, depois dos cuidados, finalmente deve alimentar-se [a criança] com o leite de uma mulher das que são capazes de amamentar de forma conveniente. É que o leite materno até ao terceiro dia é, como seria de esperar, de má qualidade. É espesso, demasiado caseoso e por esta razão indigesto, inerte, difícil de digerir, produzido por um corpo em sofrimento e em dificuldades e que experimentou uma alteração como a que vemos acontecer depois do parto: emagrecimento, fraqueza e palidez do corpo, grandes perdas de sangue, muitas vezes acompanhadas de febre. Por todas estas razões, prescrever o leite da mãe, enquanto o corpo desta não se restabelecer, é prejudicial.”

Assim, o recurso a uma ama-de-leite é a melhor alternativa. Ainda assim, na ausência de uma mulher capaz de desempenhar esta função, continua Sorano, será necessário recorrer ao leite da mãe. Nesta circunstância, deve primeiro alimentar-se o recém-nascido com mel cozido, simples ou misturado com leite de cabra. Antes a mãe deve extrair algum leite, porque, afirma Sorano, o primeiro leite “é pesado”, “difícil de mamar” e “muito denso” (2.7 = Ilb. 2.18)<sup>12</sup>. O colostro, cujas virtudes imunológicas hoje em dia reconhecemos, é nos textos médicos antigos considerado nocivo, indigesto e não recomendável. Plínio afirma tratar-se de leite com uma consistência esponjosa e densa (*Nat.* 28.123). Além disso, a condição da mãe após o parto condiciona, como se lê no texto de Sorano, a qualidade do leite. Os padecimentos e as alterações violentas sofridas no parto tornam pouco indicado o primeiro leite, que é produto de um corpo doente.

Sorano menciona um autor desconhecido, de nome *Damastes*, que recomendaria, ao contrário do que Sorano defende, que a mãe amamente o recém-nascido logo depois do parto, porque se a natureza dotou a mãe com a capacidade de produção de leite é com a finalidade de garantir a alimentação imediata da criança.

As objecções e desvantagens, todavia, que Sorano vê na amamentação materna explicam por que razão considera mais conveniente o recurso a uma ama-de-leite. Impede-se, assim, que a mãe envelheça prematuramente esgotando as suas forças a amamentar o filho e permite-se a sua recuperação

<sup>12</sup> (...) βαρὺ γάρ ἐστιν (...) δυσεκμύζητόν ἐστιν τὸ παχυμερές καὶ δυνάμενον ἐπὶ τῶν ἀρτιγενῶν διὰ τὴν τρυφερίαν τῶν οὐλῶν ἐπινασθῆναι. (2.7 = Ilb. 2.18) “(...) pois é pesado (...) a parte densa é difícil de mamar e pode alojar-se nas gengivas do recém-nascido, por causa da delicadeza destas.”.

para nova gravidez. Ao amamentar ela própria a criança, a mãe dispensa a sua nutrição e as suas forças, dividindo por dois o que é necessário para um. O recurso a uma ama permite ao filho um melhor desenvolvimento e à mãe uma mais rápida recuperação<sup>13</sup>, evitando assim que envelheça antes do tempo devido à fadiga da amamentação. Como tantas vezes as plantas se mudam de um solo para outro, de modo que germinam num, mas desenvolvem-se noutra, também a criança será mais robusta se amamentada por uma mulher que a não gerou. Seguem-se os conselhos que devem orientar a escolha de uma boa ama-de-leite, conselhos que a tradição repete durante séculos a fio e que passam da obra de Sorano para os seus tradutores e para os enciclopedistas bizantinos e destes para os tratados renascentistas sobre a natureza e as doenças das mulheres. Pesem embora as considerações acerca da afinidade entre o leite da mãe e o recém-nascido, a obra de Sorano parece efectivamente tomar como garantida a contratação de uma ama. Chega a sugerir que o melhor é ter mais do que uma à disposição, de modo a garantir que a criança não estranhe o leite de uma ama a que não está habituada. Mesmo nas indicações que dá acerca da qualidade do leite e do regime alimentar é da ama que se trata sempre, e nunca da mãe<sup>14</sup>.

Ainda que criticada por alguns autores em notas marcadamente moralistas, a contratação de *nutrices* ou *titthai* parece ter sido uma prática corrente, pelo menos em Roma nos primeiros séculos da nossa era. As informações recolhidas em inscrições e papiros, associadas ao que nos transmitem os textos literários parecem mostrar que, pelo menos – mas provavelmente não só – entre as classes mais elevadas da população, era comum que as crianças fossem amamentadas por uma mulher que não a sua mãe<sup>15</sup>. Especialmente se a mãe falecesse durante o parto, ou se tivesse alguma limitação de ordem física, podia ter sido efectivamente necessário recorrer aos serviços de uma *nutrix*<sup>16</sup>.

A julgar pelas considerações de Sorano acerca da recuperação das mulheres a seguir ao puerpério, podem justificar esta prática factores de ordem social

<sup>13</sup> ἄμεινον οὖν ἢ μήτηρ ἀπαλλάξει πρὸς τε τὴν ἑαυτῆς ἀνάκτησιν καὶ πρὸς τεκνοποιῖαν ἄλλων. “é melhor portanto que a mãe se liberte para a sua recuperação e para a concepção de outras crianças.” (2.7 = Ilb. 2.18). Não é claro que os autores antigos tenham tido conhecimento das propriedades contraceptivas da amamentação.

<sup>14</sup> Nos textos antigos sobre medicina, as indicações acerca da escolha da melhor ama e do regime alimentar que esta devia seguir são muito frequentes e extensas. Veja-se, a título de exemplo, Sorano 2.8 (= Ilb. 2.19) e os textos recolhidos em Oribásio, *Collectiones medicae: libri incerti* 28-31 [13]; 34-35 [17].

<sup>15</sup> As *nutrices* podiam também amamentar os filhos de escravos, libertando assim as mães para as suas funções laborais. Cf. Bradley 1986: 207ss.

<sup>16</sup> Na *Consolatio ad uxorem*, em que Plutarco elogia a esposa pela forma digna e sóbria como lidou com a morte da pequena Timóxena, realça o facto de a própria mãe ter amamentado outro filho, também falecido, e de ter sido sujeita a um procedimento para curar os ferimentos dos mamilos. Plut. *Mor.* 609E.

e cultural, relacionados principalmente com a necessidade de manter a mãe disponível para uma nova gravidez. Esta mesma ideia aparece no *De liberis educandis* atribuído pela tradição a Plutarco. Como Sorano, defende, ainda que com uma assertividade mais evidente, que deve ser a mãe a alimentar os seus filhos<sup>17</sup>, mas, em caso de doença ou se se preparar o nascimento de outros filhos, esta incumbência deve recair numa mulher escolhida de acordo com critérios rigorosos:

μάλιστα μὲν οὖν ὅπερ ἔφην αὐτὰς πειρατέον τὰ τέκνα τρέφειν τὰς μητέρας· εἰ δ' ἄρ' ἀδυνάτως ἔχουσιν ἢ διὰ σώματος ἀσθένειαν (...) ἢ πρὸς ἐτέρων τέκνων σπεύδουσαι γενέσιν, ἀλλὰ τὰς γε τίτθας καὶ τροφούς οὐ τὰς τυχοῦσας ἀλλ' ὥς ἔνι μάλιστα σπουδαίας δοκιμαστέον ἐστί. πρῶτον μὲν τοῖς ἡθεσιν Ἑλληνίδας. (*Mor.* 3.E.1)

“Defendo, em absoluto, que as próprias mães devem alimentar os filhos. Se, por acaso, não forem capazes, por causa de uma enfermidade física (...) ou por estarem a preparar o nascimento de outros filhos, não se devem escolher ao acaso as mulheres que cuidam das crianças e as amas de leite. O melhor é escolher as mais virtuosas. Em primeiro, com costumes à maneira grega.” Tradução de Pinheiro 2009: 39

Nas *Noites Áticas* (12.1), Aulo Gélíio descreve um episódio em que o filósofo Favorino de Arles, durante uma visita a um amigo que acabara de ser pai, desenvolve uma diatribe acerca da conveniência de ser a própria mãe a alimentar o recém-nascido. A mãe da parturiente argumenta perante o filósofo que não deveria acrescentar-se às dores e fadigas do parto o encargo de amamentar a criança:

*Sed cum mater puellae parcendum esse ei diceret adhibendasque puero nutrices, ne ad dolores, quos in enitendo tulisset, munus quoque nutritionis graue ac difficile accederet (...)* (Gel. 12.1.5)

“Mas como a mãe da jovem lhe dissesse que seriam trazidas amas-de-leite para a criança, de modo a que não se acrescentasse às dores que sofrera no parto o encargo pesado e difícil da amamentação (...)”

<sup>17</sup> δεῖ δέ, ὥς ἐγὼ ἂν φαίην, αὐτὰς τὰς μητέρας τὰ τέκνα τρέφειν καὶ τούτοις τοὺς μαστοὺς ὑπέχειν· συμπαθέστερόν τε γὰρ θρέψουσι καὶ διὰ πλείονος ἐπιμελείας, ὥς ἂν ἔνδοθεν καὶ τὸ διηγεώμενον ἐξ ὀνύχων ἀγαπῶσαι τὰ τέκνα. αἱ τίτθαι δὲ καὶ αἱ τροφοὶ τὴν εὐνοίαν ὑποβολιμαίαν καὶ παρέγγραπτον ἔχουσιν, ἅτε μισθοῦ φιλοῦσαι. (*Mor.* 3.C.5). “É necessário, assim penso, que as próprias mães alimentem os filhos e os amamentem. É que elas alimentá-los-ão com mais ternura e diligência, porque amam os filhos no seu íntimo, como se costuma dizer, ‘desde as unhas’. As mulheres que cuidam das crianças e as amas de leite têm uma indulgência enganosa e fraudulenta, uma vez que amam por causa do salário.” Tradução de Pinheiro 2008: 38.

*Munus grave et difficile* é como se descreve a tarefa de amamentar, o que pode indicar que, especialmente para uma classe aristocrática com disponibilidade de mão de obra para desempenhar esta tarefa, pudesse ser mais conveniente poupar a mãe de família a este esforço. Num papiro datado já do séc. III d.C., uma sogra ou um sogro não identificado escreve ao genro: “Ouvi dizer que a obrigaste a amamentar. Se queres, deixa que a criança tenha uma ama-de-leite. Não quero que a minha filha amamente.”<sup>18</sup>. Devemos concluir, portanto, que pelo menos em algumas classes sociais, a amamentação não era necessariamente entendida como uma função materna. Como vimos, é possível identificar em especial numa certa literatura de tom didático e/ou moralizante o ideal da mãe que não delega em outrem a criação dos filhos. Mas estas mulheres parecem constituir exceções e não a norma<sup>19</sup>.

Tácito exalta as mulheres germânicas que alimentam com os seus próprios seios os filhos que criam elas próprias e que não entregam a criadas e amas:

*In omni domo nudi ac sordidi in hos artus, in haec corpora, quae miramur, excrescunt. Sua quemque mater uberibus alit, nec ancillis ac nutricibus delegantur.* (Ger. 20)

“Em cada casa [as crianças] crescem até atingirem a dimensão destes membros, destes corpos que nos causam admiração. A mãe amamenta cada um dos seus filhos e não os entrega a criadas e amas-de-leite.”

No *De oratoribus*, o mesmo autor reproduz a opinião do orador Vipstano Messala que recorda com nostalgia os tempos passados em que a oratória florescia, porque os filhos eram criados pela mãe e não por amas e escravos de origem e formação moral duvidosas:

*Nam pridem suus cuique filius, ex casta parente natus, non in cellula emptae nutricis, sed gremio ac sinu matris educabatur, cuius praecipua laus erat tueri domum et inseruire liberis (...) At nunc natus infans delegatur Graeculae alicui ancillae, cui adiungitur unus aut alter ex omnibus seruis, plerumque uilissimus nec cuiquam serio ministerio adcommodatus.* (Tac. Dial. 28.4.1; 29.1.1)

“Pois no passado cada um criava o seu filho, nascido de uma mãe casta, não no cubículo de uma ama-de-leite contratada, mas no regaço de sua mãe, para quem o máximo louvor era guardar a casa e estar ao serviço dos filhos (...) Mas agora, quando a criança nasce é entregue a uma criada, uma gregazita qualquer, a quem se junta um ou outro escravo do grupo, normalmente o escravo de menor valor, que é incapaz de desempenhar qualquer outra função importante.”

O já citado Favorino terá afirmado, segundo o relato de Aulo Gélio, que secar o leite para não amamentar o próprio filho é acto semelhante a um

<sup>18</sup> Pap. P. London 3.951v, em Lefkowitz & Fant 2005.

<sup>19</sup> Por exemplo, Plut. *Cat. Ma.* 20.3; [Quint.] *Decl.* 18.3.

aborto. “Deixa-a ser mãe completa!”, terá dito quando a mãe da parturiente lhe replicou que seriam escolhidas *nutrices*, assim mesmo, no plural, para amamentar o recém-nascido:

“Quod est enim hoc contra naturam imperfectum atque dimidiatum matris genus peperisse ac statim a sese abiecisse? aluisse in utero sanguine suo nescio quid, quod non uideret, non alere nunc suo lacte, quod uideat, iam uiuentem, iam hominem, iam matris officia inplorantem?” (Gel. 12.1.6)

“Que tipo de mãe não natural é esta, incompleta e deixada a meio, que pariu e já afastou de si [o recém-nascido]? Que alimentou no útero com o seu sangue algo que não via, e que não alimenta com o seu leite aquele que vê, agora vivo, agora um ser humano, agora implorando os serviços da mãe?”

O tom do discurso é efectivamente austero. Explora-se à saciedade a ideia de negligência e até de culpa por parte da mãe, insinuando-se por vezes com demasiada clareza que por detrás da contratação de uma ama estão motivos de ordem fútil, como o desejo de não desfigurar o corpo, ou de ordem moral, como o desinteresse pela criança.

Pese embora o fulgor retórico do discurso de Favorino e de outros textos afins<sup>20</sup>, não nos é lícito concluir que se considerasse que, de algum modo, a ama substituíra a mãe. Mesmo tendo em consideração que a *nutrix* se mantinha muitas vezes durante anos ao serviço da família, e que com frequência mantinha uma relação de afecto com o seu *alumnus* – basta pensar, por exemplo, no caso dos imperadores Nero e Domiciano (Suet. *Ner.* 50; *Dom.* 17), sepultados pelas suas *nutrices*, ou em Plínio, o Jovem, que atribuiu um *agellus*, uma pequena propriedade, à sua *nutrix* (*Ep.* 6.3) – a mãe é sempre a figura tutelar, como expressões como *in sinu* / *in gremio matris* mostram. O colo da mãe é símbolo de consolo e afecto, por vezes também de severidade, mas ainda assim, a maternidade enquanto esteio do desenvolvimento das crianças parece não ter estado estritamente ligada à função de amamentar.

O afecto que une a mãe aos seus filhos é considerado um sentimento natural, por vezes mesmo ao nível do animalesco. É o que revela a caracterização da mãe que perdeu os seus filhos como um animal em busca da cria perdida. Foi a natureza providente que, de acordo com Plutarco, distinguiu os seios das mulheres dos das outras fêmeas. De facto, as mulheres têm os seios localizados no peito e não no ventre, o que lhes permite abraçar e beijar o ser disforme e repugnante que é o recém-nascido<sup>21</sup>. O discurso de Favorino

<sup>20</sup> Por exemplo, Macr. *Sat.* 5.11.15-19; Quint. 1.1.4-5.

<sup>21</sup> οὐδὲν γὰρ ἐστὶν οὕτως ἀτελὲς οὐδ' ἄπορον οὐδὲ γυμνὸν οὐδ' ἄμορφον οὐδὲ μιὰν ὥς ἄνθρωπος ἐν γοναῖς ὁρώμενος· ὃ μόνον σχεδὸν οὐδὲ καθαράν ἔδωκεν εἰς φῶς ὁδὸν ἢ φύσις,



apresenta uma ideia semelhante: os seios não foram criados pela natureza como ornamento, mas com a finalidade de providenciar alimento à criança logo após o seu nascimento.

A desconfiança relativamente à influência das amas-de-leite acompanha a censura da mãe que delega a amamentação em pessoas de origem humilde e não adequadas para desempenharem uma função que se considera tão importante. Não será provavelmente coincidência que os autores que mais pugnam pela amamentação materna tenham vivido numa época em que se considera ter havido desenvolvimentos importantes no ideal sentimental de família. A valorização da infância de que, de acordo com Rawson (2003), a representação cada vez mais frequente de mulheres e crianças em monumentos funerários privados é prova irrefutável, deve ter tido como consequência uma ênfase crescente no papel da mãe enquanto exemplo moral e educadora. Ao mesmo tempo, aumenta a visibilidade pública concedida à maternidade enquanto função cívica primordial das mulheres<sup>22</sup>.

No entanto, a contratação recorrente de amas-de-leite parece mostrar que, mais do que a transmissão de características físicas ou psicológicas através do leite materno, se valorizava a recuperação física da mãe após o parto e a disponibilização do seu corpo para a concepção de outros filhos, de modo a rentabilizar o período fértil da vida das mulheres. E mesmo um epitáfio como o de Gráxia Alexandria com a veneração que demonstra por uma mulher que com os seus seios criou os seus filhos parece ser mais uma afirmação de *pudicitia* que a afasta da norma do que uma imposição de ordem social:

---

ἀλλ' αἵματι πεφυρμένους καὶ λυθροῦ περίπλεως καὶ φονευομένῳ μᾶλλον ἢ γεννωμένῳ εἰκότως οὐδενός ἐστιν ἄψασθαι καὶ ἀνελέσθαι καὶ ἀσπάσασθαι καὶ περιλαβεῖν ἢ τοῦ φύσει φιλοῦντος. διὸ τῶν μὲν ἄλλων ζώων ὑπὸ τὴν γαστέρα τὰ οὖθατα χαλᾷ [τοὺς μαστοὺς], ταῖς δὲ γυναιξὶν ἄνω γεγόνασιν περὶ τὸ στέρνον ἐν ἐρικτῇ τοῦ φιλήσαι καὶ περιπτύξαι καὶ κατασπᾶσθαι τὸ νήπιον, ὥς τοῦ τεκεῖν καὶ θρέψαι τέλος οὐ χρεῖαν ἀλλὰ φιλίαν ἔχοντος. 496b-c. "Realmente nada há tão imperfeito, indefeso, nu, disforme e repugnante como o ser humano no momento em que nasce – o único ser a quem a natureza não proporcionou um caminho limpo em direcção à luz. Como, pelo contrário, se apresenta coberto de sangue e repleto de resíduos, assemelhando-se mais a alguém que foi assassinado do que a quem acaba de nascer, ninguém tem desejo de tocar-lhe, pegar-lhe ao colo, beijá-lo e abraçá-lo, a não ser quem sinta por ele um amor natural. É por essa razão que os seios dos restantes animais ficam sob a barriga, ao passo que às mulheres nasceram-lhes em cima, no peito, num local que lhes permite beijar, abraçar e acariciar o bebé, de tal modo que a finalidade de ter filhos e criá-los reside não na utilidade mas no amor." (tradução de Soares 2010: 46-47).

<sup>22</sup> É o que afirma Treggiari 2005: 142: "Being a mother was a particular service. The sudden appearance of portraits of women in public spaces in the city as role models as well as objects of veneration showed that all citizen women had a role to play."



GRAXIAE ALEXANDRIAE  
INSIGNIS EXEMPLI  
AC PUDICITIAE  
QVAE ETIAM FILIOS SVOS  
PROPRIIS VBERIBVS EDVCAVIT (...)  
(CIL 6.19128)  
A Gráxia Alexandria,  
notável pelo seu exemplo  
e pela sua pudicícia,  
que até criou os seus filhos  
com os próprios seios (...).

### BIBLIOGRAFIA

- Bradley, K. R. (1986), “Wet-nursing at Rome: a Study in Social Relations” in B. Rawson (ed.), *The Family in Ancient Rome: new perspectives*. Croom Helm, London, 201-229.
- Dean Jones, L. (1994), *Women's Bodies in Classical Greek Science*, Oxford University Press, Oxford.
- French, V. (1985), “Midwives and Maternity Care in the Roman World” in M. Skinner (ed.), *Rescuing Creusa: New Methodological Approaches to Women in Antiquity*. Texas University Press, Lubbock - Texas, 69-84.
- King, H. (1998), *Hippocrates' Woman: Reading the Female Body in Ancient Greece*. Routledge, London & New York.
- Lefkowitz, M. R. & M. B. Fant (2005), *Women's Life in Greece and Rome: A Source book in translation*. Johns Hopkins University Press, Baltimore.
- Pinheiro, C. S. (2010), “Corpos em construção: natureza e condições do corpo feminino na Antiguidade greco-romana”, *Cadmo* 20, 479-497.
- Pinheiro, C. S. (2012), *Orbae Matres: A Dor da Mãe pela Perda de um Filho na Literatura Latina*, FCT-Gulbenkian, Lisboa.
- Rawson, B. (2003), *Children and Childhood in Roman Italy*. Oxford University Press, Oxford.
- Richlin, A. (1997), “Pliny's brassière” in J. P. Hallett & M. B. Skinner (eds.), *Roman Sexualities*. Princeton University Press, Princeton, 197-220.

### Edições e traduções:

- Aristóteles. História dos Animais* I (2006) (tradução de M. F. Sousa e Silva). Imprensa Nacional Casa da Moeda, Lisboa.
- Pline l'Ancien*, (1962) (introduction, traduction et commentaire par A. Ernout). Les Belles Lettres, Paris.
- Plutarco. Obras morais. Sobre a educação das crianças*. (2008) (tradução de J. Pinheiro), Classica Digitalia/CECH, Coimbra.

«*Dulcissimum (...) mollissimumque et (...) utilissimum* (Plin. Nat. 28.72): considerações sobre o leite materno e a amamentação nos textos antigos sobre medicina.»

*Plutarco. Obras morais. Sobre o amor aos filhos. Sobre a música.* (2010) (tradução de C. Soares & R. Rocha), Classica Digitalia/CECH, Coimbra.

*Soranos d'Éphèse. Maladies des femmes II.* (2003, 2ª ed.) (texte établi, traduit et commenté par P. Burguière, D. Gourevitch & P. Malinas, Les Belles Lettres, Paris.

(Página deixada propositadamente em branco)

# REGÍMENES DE VIDA PERSONALIZADOS PARA LAS ÉLITES ECLESIAÍSTICAS CASTELLANAS A FINALES DEL SIGLO XVI: EL CASO DEL CARDENAL RODRIGO DE CASTRO<sup>1</sup>

## Personalized Diets for Castillian Ecclesiastical Elites at the End of the Sixteenth Century: The Case of Cardinal Rodrigo de Castro

FERNANDO SERRANO LARRÁYOZ

Universidad de Alcalá (fernando.serranol@uah.es)

**RESUMEN:** En este trabajo se analiza y transcribe un régimen de vida o *consilium* destinado al cardenal Rodrigo de Castro, fechado a finales del siglo XVI y conservado en la Biblioteca Nacional de España (Madrid). Un ejemplo que muestra el interés de médicos y pacientes por textos que buscan tratar patologías individuales con el fin de procurar la recuperación del enfermo, pero también mostrar como deben ser tratados los casos semejantes al descrito. Un género de la literatura médica hasta ahora poco estudiado para la España renacentista. El caso expuesto es una muestra del aprecio entre las clases altas por la posesión de recursos terapéuticos adaptados a las necesidades individuales, que se copiaban y recopilaban para uso personal.

**PALABRAS CLAVE:** Regímenes de vida personalizados o *consilia*, Rodrigo de Castro, Castilla, siglo XVI.

**ABSTRACT:** This work analyses and transcribes a health regime or *consilium* made for Cardinal Rodrigo de Castro, dated by the end of 16th century and preserved in the National Library of Spain (Madrid). It serves as an example of how physicians were interested in texts whose purpose was the treatment of individual pathologies, not only in order to cure patients but also as a way of showing how to treat similar cases. This is a genre of medical literature scarcely studied for the Spanish Renaissance. The case displayed shows that the upper classes appreciated the value of therapeutic resources adapted to their individual needs, which were usually copied and compiled for a personal use.

**KEYWORDS:** Personalized health regimes or *consilia*, Rodrigo de Castro, Castille, 16th century.

---

<sup>1</sup> Sobre la importancia de las lenguas vernáculas en este tipo de obras, véase Gutiérrez Rodilla 2009: 39. Respecto a la difusión de este tipo de obras en catalán, véase Cifuentes i Comamala 2006: 96-105. Uno de los textos más difundidos en latín, editado a finales del siglo XVI, fue el *De regimine cibi atque potus*, del portugués Enrique Jorge Enríques (Sanchez-Moscoso Hermida 1982: 219-231). Libro dedicado al archiduque de Austria, cardenal Alberto de Habsburgo (1559-1621), quien fue gobernador de Portugal (1583-1594), Inquisidor General de Portugal (1586-1596?) y arzobispo de Toledo (1594-1598) entre otros cargos. La dedicatoria está datada en 1584, diez años antes de que el libro fuera publicado (Arrizabalaga 1996: 70-71).

## I. INTRODUCCIÓN

La proliferación de los *regimina sanitatis* durante el Renacimiento resulta incuestionable en la literatura médica hispana por la cantidad de tratados publicados a lo largo del siglo XVI tanto en latín como en romance (especialmente en castellano), y las reediciones de antiguos textos medievales. Una literatura cuyos antecedentes hay que buscarlos en la tradición médica hipocrático-galénica recuperada en la Edad Media y plenamente vigente, que ponía especial énfasis en las denominadas *sex res non naturales*, factores que si bien no constituían la naturaleza individual de cada persona, como las *res naturales* (elementos naturales del cuerpo – humores, tejidos y órganos– y sus funciones orgánicas), por ser causa externa de enfermedades también contribuían a un mejor mantenimiento de la salud: es el caso del ‘aire y ambiente’, el ‘ejercicio y descanso’, la ‘comida y bebida’, el ‘sueño y vigilia’, las ‘excreciones y secreciones’ y los ‘accidentes del alma o del ánimo’. Conocimientos que se difunden a través de las lenguas vernáculas y que reflejan la vigencia de la tradición medieval entre las élites por lo menos hasta el cambio de paradigma científico, en el siglo XIX<sup>2</sup>.

Este trabajo quiere dar a conocer un régimen de vida personalizado de finales del siglo XVI, hoy conservado en la Biblioteca Nacional de España (Madrid). Un documento que muestra el interés de los médicos castellanos por la práctica de la dietética (entendiendo dieta como régimen general de la vida del individuo), así como por sus pacientes, con el fin de lograr el restablecimiento de la salud frente a la enfermedad, un hecho constatado al menos desde la Baja Edad Media<sup>3</sup>. La disposición de unos y otros por personalizar los regímenes de sanidad editados, mediante la copia y el intercambio de recetas conocidas y previamente experimentadas, el deseo

<sup>2</sup> Una visión de conjunto sobre la vernacularización y la continuidad de la tradición de la ciencia medieval durante el Renacimiento, véase Cifuentes i Comamala 2008: 123-148.

<sup>3</sup> Respecto a este tipo de textos en la Castilla bajomedieval, véase García Ballester 2001: 357-360. La medicina practicada en el Medievo y en el primer Renacimiento era especialmente individualizada, pero dentro de un concepto de salud universalista. Para lograr la salud de uno u otro órgano o de una persona en particular primero había que analizar su complexión correspondiente, lo que implicaba la existencia de «muchas saludes diferentes» en un mismo individuo. Así las distintas complexiones de cada persona justificaban a su vez la existencia de diferentes regímenes de salud, «reglas de vida individuales hechas a la medida del sujeto que las utiliza, con el fin de mantenerle sano» (Gil-Sotres 1996: 478). Sobre la proliferación de los textos de uso individual en el siglo XVI, consúltase también Solomon 2010: 4. Recientemente se han publicado cuatro prescripciones dietéticas destinadas a miembros de las élites navarras, fechadas las mismas en torno a la primera mitad del siglo XVI, en Serrano Larráyo 2014: 169-192.

de poseer recetarios, impresos o manuscritos, contribuye a la proliferación de tratamientos individualizados como el que aquí que se estudia<sup>4</sup>.

La importancia de este tipo de tratamientos se basa en la dificultad de ajustarlos, dentro de un género literario, los *regimina sanitatis*<sup>5</sup>. Mientras los *regimina* son considerados textos doctrinales amplios que hacen un recorrido completo y ordenado por las ‘seis cosas no naturales’, el documento que presentamos aparece como un conjunto de consejos plenamente personalizados, a manera de prescripción para un paciente concreto o *consilia*. En general están escritos según el modelo epistolar y divididos en tres apartados: primero el *casus*, donde el médico trata una enfermedad de un paciente en particular; a veces se ofrecen algunos detalles, como el nombre, edad y en ocasiones los síntomas de la enfermedad. Sigue el apartado de la *dieta* con recomendaciones de naturaleza higiénica – con una sección dedicada a los alimentos generalmente bastante desarrollada –, para terminar con la *cura* basada en una farmacopea en particular<sup>6</sup>. Destaca en nuestro caso la amplia disertación del médico que intenta explicar el origen y causas de la enfermedad que pretende tratar; responde a un problema clínico de su cliente, que trata de curar con la ayuda de un régimen de vida específico, bastante focalizado en modelos de carácter dietético<sup>7</sup>.

## 2. UN RÉGIMEN DE VIDA O *CONSILIUM* PARA EL CARDENAL RODRIGO DE CASTRO (1523-1600)

Rodrigo de Castro Osorio nació en Valladolid en marzo de 1523. Undécimo hijo de Beatriz de Castro, tercera condesa de Lemos, en su matrimonio con el conde Álvaro de Osorio, el futuro cardenal pasó la mayor parte de su infancia en Monforte de Lemos (Lugo). En 1541 inició estudios de Derecho Canónico en Salamanca, donde se graduó en julio de 1552. Recibió la consagración sacerdotal tal vez de Pedro de Castro, su hermano uterino, obispo de Cuenca. Desde finales de abril de 1558 la Iglesia española se había visto sacudida por la detención inquisitorial del arzobispo de Toledo,

---

<sup>4</sup> En el testamento, fechado el 12 de agosto de 1598, el paciente, el cardenal Rodrigo de Castro, reconoce poseer libros de “teología como de cánones, de Leyes, Historia y medicina” (Cotarelo Valledor 1946: 332).

<sup>5</sup> Durante los periodos medieval y renacentista la dietética forma parte de la enseñanza de la medicina práctica, junto con la farmacopea y la cirugía, para el tratamiento de las enfermedades. La define en su doble sentido el término latino *diaeta*. Palabra que en sentido estricto se refiere a la comida y la bebida y en sentido amplio a las ‘cosas no naturales’. A diferencia por tanto de la farmacopea o de la cirugía, la dieta se utilizaba como cura y a la vez como medio para prevenir las enfermedades y conservar la salud (Nicoud 2010: 16).

<sup>6</sup> Nicoud 2007: 314-315. Sobre la evolución de los *consilia* durante el periodo medieval y renacentista, en Laín Entralgo 1998: 68-136.

<sup>7</sup> Sobre algunas de estas cuestiones, véase Cabré 2011: 169-173.

Bartolomé de Carranza, en cuyo proceso, hasta 1565, estuvo involucrado Rodrigo de Castro en varias de las etapas tanto en España como en Roma. Obispo de Zamora (1574-1578), de Cuenca (1578-1581), arzobispo de Sevilla en octubre de 1581, es nombrado cardenal por el papa Gregorio XIII en diciembre de 1583. Al servicio de Felipe II, el rey le encomienda misiones de relevancia, como la defensa de sus derechos al trono portugués. Entra en el Consejo de Estado en 1596, cargo que mantendrá en el reinado de Felipe III, y en el de la Inquisición. Fallece en la ciudad de Sevilla el 18 de septiembre de 1600<sup>8</sup>.

El “regimiento” cuya transcripción presentamos está localizado en un manuscrito cuyo título general es *Papeles varios de física, química y medicina*, donde se recogen textos de diversa índole escritos en latín, italiano y español<sup>9</sup>. Poco sabemos sobre su fecha de redacción, quizá lo fuera entre 1583 y 1600, años entre su acceso al cardenalato y su muerte. Desconocemos el autor de dicho texto, si bien por las reflexiones que en él se hacen parece un médico helenista de excelente formación, quizá alguno de los médicos de cámara del propio arzobispo en su estancia en Sevilla<sup>10</sup>. Cualquiera que fuera el autor, tiene este un conocimiento fluido del griego y el latín, cita a Galeno e Hipócrates, a quienes sigue principalmente en su explicación de la enfermedad del cardenal, y a Eliano<sup>11</sup>, Aristóteles<sup>12</sup> y Platón<sup>13</sup>, muchos de ellos, probablemente todos, aludidos, como en el caso de Anaxágoras, a través de obras médicas coetáneas. Del mismo modo el autor está al tanto de la nueva anatomía que tras la obra de Andrea Vesalio (*De humani corporis fabrica*) se había extendido por toda Europa en la segunda mitad del siglo XVI. El autor

<sup>8</sup> Sobre su biografía, véase Cotarelo Valledor 1945-1946; Alde Vaquero, Marín Martínez y Vives Gatell (eds.) 1972: 382-384; Rodríguez 1998: 116; y Salas Merino 2014: 62-63. Se conserva una descripción de sus últimos días: “El Ilustrísimo y Reverendísimo señor don Rodrigo de Castro, cardenal y arzobispo de Sevilla (...) se comenzó a sentir indispuesto de un hastío por principio deste mes de septiembre del año presente de Mil y Seiscientos, en quince o diez y seis días fue muy poco lo que comió y aunque se yva debilitando nunca se detuvo en la cama, y todos los días se levantó a oír misa y a rezar las horas, y asistió a los consejos y despachos de los negocios y salió a comer y cenar en público, esforcandose y disimulando contra la fuerza de la enfermedad. Domingo 17 del dicho mes se sentó a comer y luego le siguió un desmayo que le privó del sentido, lleváronle a la cama y de allí a poco bolvió en sí, acudieron los médicos y comenzaron a aplicarle algunos remedios que todos fueron sin provecho” (RAH-PaJe 9/3669: 334).

<sup>9</sup> BNE-Ms 3355: 301-313.

<sup>10</sup> El 3 de enero de 1595 el cardenal se refiere a Augusto Ticio, “que al presente reside en la ciudad de Pisa, que vivió muchos años en mi casa haciendo officio de mi médico” (RAH-PaJe 9/3678: 145r). Tras el regreso de este a Italia, parece que le sirvió Juan de Carmona, quien le dedicó un tratado de astrología judiciaria (Cotarelo Valledor 1945: 156 y 328), en el que plantea la cuestión de la astrología como disciplina obligada para los médicos (Carmona 1590).

<sup>11</sup> *De varia historia* (Apéndice documental, p. 301). Ver nota nº 71

<sup>12</sup> *De anima* (Apéndice documental, p. 301). Ver nota nº 81.

<sup>13</sup> *In Charmide* (Apéndice documental, p. 308). Ver nota nº 144.

conoce la existencia de los tres huesos que conforman el tímpano (yunque, martillo y estribo) y “que los anatomistas de nuestros tiempos an hallado”, pero no menciona a los autores de su descubrimiento<sup>14</sup>. Igualmente está al corriente de alguna de las obras de Jean Fernel (1485-1558), médico de Enrique II de Francia, que tampoco menciona, si bien alude a una receta de este último para tratar el estreñimiento<sup>15</sup>.

Fiel a la doctrina hipocrática-galénica, el autor propone buscar la “essentia” de lo que su cliente padece y “las causas que lo hacen” con el fin de poner remedio a su enfermedad<sup>16</sup>. De hecho modifica un régimen de vida anterior –“Aviendo pues nosotros de quitar algunas cosas del regimiento de Vuestra Illustrísima i de añadir otras”<sup>17</sup>– mostrando el carácter dinámico y la continua adaptación que sufrían los regímenes, adecuándose según las incidencias de la salud del enfermo. Escruta algunas causas que pueden provocar el “ruido que siente en la cabeça” su paciente, y concluye que el malestar puede deberse a “flatos o ventosidades” que se mueven dentro de la cabeza<sup>18</sup>. Descarta que la indisposición pueda tener otros motivos, como que una posible “biveza de oído (...) le causase ruido perpetuo” o la “flaqueza”, propia de enfermos de largas enfermedades o de aquellos “que an tenido grandes evacuaciones”<sup>19</sup>. Por un lado, sigue la obra de Galeno *De compositione pharmacorum secundum locos*<sup>20</sup>, donde se citan las causas externas que pueden producir molestias en la cabeza (bien la frialdad bien el ardor, golpes en la propia cabeza, ciertas enfermedades, empachos, borracheras, esfuerzos por intentar vomitar o la utilización de «alguna medicina en el oído»). Por otro, juzga necesario conocer si el ruido se había producido de repente o de forma paulatina, y si lo siente continuadamente<sup>21</sup>. También está al tanto de la obra *De morbis oculorum et aurium affectibus praelectiones*, a la que alude en una apostilla del texto, de Girolamo Mercuriale (1530-1606)<sup>22</sup>.

---

<sup>14</sup> Apéndice documental, p. 302. El descubrimiento del estribo se debe al médico valenciano Luis Collado, discípulo de Vesalio (López Piñero, Calero 1988: 195-196).

<sup>15</sup> Apéndice documental, p. 312.

<sup>16</sup> Apéndice documental, p. 301.

<sup>17</sup> Apéndice documental, p. 301.

<sup>18</sup> Apéndice documental, p. 302.

<sup>19</sup> Apéndice documental, p. 303.

<sup>20</sup> Apéndice documental, pp. 303 y 306.

<sup>21</sup> Apéndice documental, p. 304.

<sup>22</sup> Apéndice documental, p. 304 (Mercuriale 1590). Profesor de las universidades de Padua (1569-1587), Bolonia (1587-1592) y Pisa (1592-1606). Escribió más de veinte libros impresos, muchos de ellos derivados de las enseñanzas recogidas por sus estudiantes. Su obra abarca todo tipo de temas, desde la psiquiatría de ginecología, pediatría, dermatología, toxicología, epidemiología, historia de la medicina... (Siriasi 2003: 231-251).



Una vez aceptado que el origen del ruido procede de gases internos (ventosidades), se exponen, de acuerdo con textos galénicos (*De symptomatum causis*<sup>23</sup>, *Commentarium in primo prorrheticorum Hippocratis*<sup>24</sup>, *De compositione pharmacorum secundum locos*<sup>25</sup>, *De methodo medendi*<sup>26</sup>, *De locis affectibus*<sup>27</sup>) e hipocráticos (*De victus ratione in morbis acutis*<sup>28</sup>), los motivos que pueden provocarlos. Sigue igualmente los planteamientos de Galeno, cuando considera los flatos o ventosidades de la cabeza producto de la disminución del “calor natural”<sup>29</sup>. Flatos que pueden estar motivados por la avanzada edad del paciente o cualquier “otra causa que le oviese consumido el úmido radical (...) sin que pudiese recuperarse”. Otra opción que apunta es que el calor natural se haya reducido debido al mal funcionamiento de los mecanismos fisiológicos de evacuación. Concluye, de acuerdo con el pulso, el estado de las heces y orina, la movilidad del cardenal y la práctica de sus actividades diarias (“trabajo”), que la pérdida de calor natural es debida a la concurrencia de causas que nada tienen que ver con la naturaleza del paciente (*per aggravationem*)<sup>30</sup>.

El médico propone entonces la posibilidad de que el ruido que afecta a su paciente se genere en la propia cabeza o se produzca por “vapores que suben del estómago”. Ante el buen estado físico de este último se permite rechazar la primera opción<sup>31</sup>. El diagnóstico por tanto está claro: las ventosidades generadas en la cabeza son debidas a una deficiente purgación de los excrementos a través de los órganos excretores y a ciertos vapores que suben a la cabeza desde el estomago. Afirmación que justifica por las molestias que al despertar siente el cardenal, bien que atenuadas con el paso de las horas, señal de que no se ha “evaporado lo que con el sueño ha subido”<sup>32</sup>.

Para devolver el equilibrio al paciente, en sus molestias por la atribuida relación entre estómago y cabeza, recomienda una dieta. Según el autor del texto “es precepto en Medicina no se puede curar la parte sin que primero se cure el todo (...) para esto que no se puede curar el todo sino se cura

<sup>23</sup> Apéndice documental, p. 305. Ver nota nº 122.

<sup>24</sup> Apéndice documental, pp. 303 y 306. Ver notas nº 103 y 125.

<sup>25</sup> Apéndice documental, p. 306. Ver nota nº 129.

<sup>26</sup> Apéndice documental, p. 306. Ver nota nº 127.

<sup>27</sup> Apéndice documental, p. 308. Ver nota nº 140.

<sup>28</sup> Apéndice documental, pp. 303 y 306. Ver notas nº 101 y 133.

<sup>29</sup> La fisiología galénica supone que el organismo viviente posee un grado y cantidad determinados de calor dispuesto en su interior. Este calor natural podía sufrir aumentos y decrecimientos ocasionales, que no se consideraban patológicos ya que pertenecían al desenvolvimiento normal del funcionamiento del cuerpo humano (Moreno Rodríguez 1985-86: 11).

<sup>30</sup> Apéndice documental, pp. 306-307.

<sup>31</sup> Apéndice documental, pp. 307-308. En la parte superior de la página 308 se recoge en una apostilla la cita al capítulo sexto de la obra de Galeno *Ad glauconem de medendi methodo libri II* (Apéndice documental, p. 308). Ver nota nº 26.

<sup>32</sup> Apéndice documental, p. 308.

primero el alma”<sup>33</sup>. El tratamiento individualizado de Rodrigo de Castro, con más de 60 años por esas fechas, trata por todos los medios de conducir la complejión del anciano hacia la humedad y el calor, cuyo desarrollo queda reflejado en numerosos tratados medievales y renacentistas. La necesidad de consumir alimentos calientes y húmedos – entre los que se incluye el vino – por los pacientes de avanzada edad –de temperamento frío y seco– queda avalada por juzgar que la vejez no es un proceso natural sano sino propio de la enfermedad<sup>34</sup>.

Todos los regímenes de salud de la época son partidarios de la sobriedad en comidas y bebidas. En nuestro caso el médico del cardenal recomienda al enfermo que “tenga moderados apetitos i particularmente temperantia”. Ordena para él dos comidas al día, si bien considera la del mediodía como la “principal”; por la noche ha de comer muy poco “i que no sea carne ni pescado”<sup>35</sup>. Comidas y cenas de “pocos manjares i simples que no sean guisados”<sup>36</sup>. La realización de dos comidas diarias era apropiada para personas de complejión seca, acompañadas de un fuerte calor innato, acostumbradas a tomar alimentos sutiles<sup>37</sup>.

Propone que comidas y bebidas ordinarias sean “en calidad de buen mantenimiento, tenplado”, con sustancia, pero “ni grueso, ni viscoso, ni aguanosos”; de ellas excluye las carnes de vaca, cerdo, “venazón”, jabalí, y también el manjar blanco, los manjares de pasta, empanadas y cecinas. De hecho la dietética medieval considera óptimas las carnes de los animales terrestres o cuadrúpedos, siempre que generen humores bien sean sutiles bien gruesos y viscosos. Pese al rechazo por parte de nuestro médico de las carnes de cerdo, venado y jabalí, estas dos últimas eran consideradas como buenas por ciertos tratadistas medievales, caso de Maino de Maineri o Arnau de Vilanova<sup>38</sup>, mientras que en el caso de la de cerdo doméstico, más húmedas

<sup>33</sup> Apéndice documental, p. 308.

<sup>34</sup> Apéndice documental, pp. 309-310 y 313. Gil-Sotres 1996: 489; Cruz Cruz 1997: 116.

<sup>35</sup> Los médicos medievales y renacentistas discrepan sobre la hora de tomar las dos comidas. Arnau de Vilanova se inclina por la tarde para la principal, en contra de Gerardo de Solo y Luis Lobera de Ávila, médico de Carlos V, en su *Banquete de nobles caballeros*, de 1530, partidarios de la mañana. Lobera exceptúa de este horario a quienes “que ocupados de negocios espirituales, sin ejercicio corporal, hacen una breve colación por la mañana en lugar de comida, y a la tarde hacen su cena cumplida” (Gil-Sotres 1996: 654-656; Lobera de Ávila 1996: 51).

<sup>36</sup> Apéndice documental, pp. 308-309.

<sup>37</sup> Gil-Sotres 1996: 656. En unas prescripciones destinadas al veneciano Juan Rena durante la primera mitad del siglo XVI, el almuerzo (comida) y la cena eran consideradas como de obligado cumplimiento. El primero se tomaba en torno a las 10 de la mañana y la segunda entre las 8 y las 9 de la noche (Serrano Larráyz 2014: 177).

<sup>38</sup> Gerardo de Solo, sin embargo, tiene ciertas cautelas respecto al ciervo (Gil-Sotres 1996: 692). Francisco Núñez de Oria, por su parte, en su *Regimiento y aviso de sanidad* considera que la carne de los animales domésticos son mejores que la de los «monteses» (1585: 76-80 y 107-108).

y viscosa, recomiendan su salazón. El repudio de la carne de vaca sigue las pautas médicas de la época, al considerar poco beneficioso el vacuno de más de tres años<sup>39</sup>. La oposición a los manjares de pasta y empanadas también guarda relación con los planteamientos propuestos por Luis Lobera de Ávila, quien considera, siguiendo a Avicena y Galeno, que “todas las cosas de fruta de pasta son dañosas (...) y de mala digestión”<sup>40</sup>. No extraña tampoco la oposición a que el cardenal Castro coma todo tipo de cecinas, puesto que son carnes consideradas secas, por tanto inadecuadas para la complexión de personas de avanzada edad. Quizás sorprenda el rechazo al manjar blanco, una de las preparaciones más características y apreciadas del periodo bajomedieval y renacentista, hecho a base de carne de gallina, harina de arroz, agua rosada, azúcar fino y leche de cabra<sup>41</sup>. La utilización de leche, producto que desde la Antigüedad produjo desconfianza en los médicos por la inestabilidad de su conservación y las alteraciones por el calor, pudo contribuir en este modo de pensar<sup>42</sup>. Igualmente desaconseja todos los pescados, salvo excepciones puntuales como las acedías, lenguados, mojarras y truchas frescas, a consumir siempre cocidos y degustar calientes<sup>43</sup>. Su preparación en empanadas es rechazada de plano “porque aunque son malas todas las enpanadas son peores las de pescado”<sup>44</sup>. Una opinión sobre elaboraciones con masa no siempre unánime<sup>45</sup>.

<sup>39</sup> Luis Lobera de Ávila también es contrario al consumo de reses de avanzada edad, si bien con algunas excepciones de acuerdo con los criterios de Isaac Israeli, Avicena y Galeno (Lobera de Ávila 1996: 74).

<sup>40</sup> Lobera de Ávila 1996: 89.

<sup>41</sup> Nola 1999: 83-84.

<sup>42</sup> Los autores medievales establecen sus valoraciones según procedan del norte o del sur de Europa. Sobre esto, véase Gil-Sotres 1996: 701-702. Lobera de Ávila considera que “las cosas de leche, queso, manteca, natas no son buenos manjares, salvo un poco de queso y pocas veces”. Afirma que “la leche de los animales gruesos y nuevos, que han pacido buenas hierbas y ha poco que parieron es más templada leche y mejor que de los otros. No es tan dañosa, y máxime, si no mezclan otros manjares con ella, será buena; y si es al contrario desta hace contrarias operaciones” (Lobera de Ávila 1996: 150). Sobre las virtudes de la leche “si se toma en estómago y cuerpo limpio de malos humores”, sus variedades, sobre lo que hay que hacer tras su consumo y sus derivados o los daños que provoca la ingesta continuada y su forma de preparación, en Núñez de Oria 1585: 155-162.

<sup>43</sup> Apéndice documental, p. 309. Por regla general los tratadistas medievales desaconsejan el consumo de los peces de fácil adquisición. Mientras que recomiendan las especies más caras y de difícil consecución. Un ejemplo de lo que se entendía el prestigio de lo escaso y caro, muy en relación con la posición social de quien lo consume (Gil-Sotres 1996: 697). Tres de los cuatro pescados aludidos en el “régimen” para el cardenal Castro son considerados como no “tan dañosos como otros, y en algunas tierras, los dan a los enfermos por pescados muy sanos” (Lobera de Ávila 1996: 85). La trucha, pese a ser un pescado de agua dulce, suele ser aceptada por los médicos casi sin excepción (Serrano Larráyo 2014: 179 y 184). Las variedades procedentes de lagunas y estanques cerrados son desaconsejadas porque “no se pueden mantener sino de cieno y barro, y suciedad” (Núñez de Oria 1585: 172v).

<sup>44</sup> Apéndice documental, p. 309.

<sup>45</sup> Gil-Sotres 1996: 699; Serrano Larráyo 2014: 178.

Por el contrario recomienda el consumo de carnes de gallina, pollo, capón, perdiz, gazapo, cabrito, carnero y ternera, acorde con los regímenes conocidos y algunas prescripciones dietéticas de la época<sup>46</sup>.

En cuanto a las frutas, el “regimiento” no pone objeción a las de invierno salvo al melón<sup>47</sup>. Se sugiere no consumir las de verano, con alguna ciruela de manera excepcional, unas pocas uvas “después de aver estado colgadas algunos días”, y peras o membrillo “por postre”<sup>48</sup>. Se rechazan las frutas veraniegas por la creencia de que provocan un aumento del calor y de la sequedad, con inevitable repercusión sobre los humores<sup>49</sup>.

Es de sobra conocida la consideración del vino como bebida y a la vez alimento por los médicos galénicos. El vino que se prescribe de forma habitual es el ligero, algo aguado, para que no “tenga fuerza de vino”. Los caldos sevillanos son rechazados por la gran cantidad de yeso que se les agrega y algunos otros por el “mosto que les echan”. El mejor considerado de todos ellos es el de Ciudad Real<sup>50</sup>. Sobre el agua de invierno destaca como la “mejor desta tierra” la de Fuente del Algarrobo<sup>51</sup>, según la creencia médica de considerar el agua de las fuentes como la más adecuada para consumo humano. A la hora de ser bebida y para añadir agua al vino se aconseja su cocción con una pequeña cantidad de raíz de la China o canela<sup>52</sup>. La temperatura del brebaje será fresca, sin enfriarla con nieve, tal y como lo recomiendan

<sup>46</sup> Gil-Sotres 1996: 692-694; Lobera de Ávila 1996: 73-76; Serrano Larráyo 2014: 178 y 183.

<sup>47</sup> Actualmente la gran mayoría de las variedades de melones se recolectan, dependiendo de los lugares, entre junio y septiembre. Algunas otras se recogen en invierno, con unas características más acusadas, como una corteza más dura, el aroma más suave, y un periodo de maduración más largo.

<sup>48</sup> Apéndice documental, p. 309. Según Avicena la uva pasa “es amiga del hígado y del estómago” (Núñez de Oria 1586: 265r).

<sup>49</sup> Gil-Sotres 1996: 686. Luis Lobera de Ávila, en principio, no tiene una idea peyorativa del consumo de las distintas variedades de melones, si bien refleja en su tratado las reticencias de Avicena a esta fruta. Por el contrario, sus valoraciones sobre las ciruelas, las uvas, las peras y los membrillos son generalmente positivas, en especial de las segundas, que en voz de Alberto Magno “las uvas cogidas a mediodía en luna menguante, siendo día claro y uvas de buena nación, estando colgadas tres o cuatro días antes de que se coman, son buenas” (Lobera de Ávila 1996: 141-142, 101, 95, 113, 115). Una reflexión negativa sobre el consumo general de la fruta, en Núñez de Oria 1585: 229v-236r.

<sup>50</sup> Lobera destaca los vinos blancos de Ciudad Real junto los de Ribadavia, Yepes, Madrigal, Simancas, Medina del Campo, Valladolid y otros que “no siendo adobados, son medicinales” (Lobera de Ávila 1996: 63).

<sup>51</sup> En el casco urbano del municipio de Gelves, en la provincia de Sevilla, se localiza una fuente con el nombre de Fuente del Algarrobo a cuya agua se le atribuyen propiedades medicinales ([http://www.conocetusfuentes.com/ficha\\_detalle.php?id\\_fuente=2244](http://www.conocetusfuentes.com/ficha_detalle.php?id_fuente=2244)) (Universidad de Granada).

<sup>52</sup> La raíz de la China hace alusión a alguna variedad del género *Smilax*, todas ellas de propiedades purgativas. La canela, de olor suave, se consideraba aromatizante y que confortaba el estómago frío y húmedo; se utilizaba para los dolores coléricos y ventosos (Cruz Cruz 1997: 177).

algunos tratadistas árabes o Bernardo de Gordon<sup>53</sup>. Según el pensamiento médico del momento, cuanto más húmedos y sutiles fueran los alimentos menor sería la necesidad de bebida. Acorde con este criterio, se aconseja al cardenal Castro que no beba entre horas y que ingiera “la menos cantidad que fuere posible” en la comida principal y cena<sup>54</sup>.

Otro de los aspectos del cuidado de la salud (higiene) está basado en la práctica del ejercicio. Se considera el ejercicio como el movimiento voluntario de algunas partes del cuerpo, que origina modificaciones saludables en quien lo efectúa. Según el médico del cardenal, el ejercicio mejoraba su indisposición y también le servía “para preservarse de otras muchas” dolencias. Recomienda su práctica en ayunas, “porque después de comer es causa de muchos males”, y evacuar con anterioridad, de acuerdo con la doctrina fisiopatológica galénica de que el ejercicio refuerza el calor natural, lo que facilita el proceso digestivo en los miembros, estómago, hígado y venas. El ejercicio realizado antes de comer, una vez evacuadas las superfluidades de la primera o segunda digestión (orina y heces), preparaba al estómago para la recepción del alimento en perfectas condiciones de funcionamiento<sup>55</sup>.

La rutina del ejercicio debía realizarse de forma moderada a fin de entrar en calor, “pero que no llegue a cansarse”; es decir, buscando la satisfacción personal y la tonificación de los miembros<sup>56</sup>. Considera las mejores condiciones ambientales cuando el aire está “limpio de nieblas i de toda unidad” y sin corrientes de aires “rezios i delgados” que perjudiquen al paciente<sup>57</sup>. Con todo, el galeno del cardenal es consciente de las muchas ocupaciones que su paciente ha de atender a diario y las dificultades que esto supone para realizar ejercicios con regularidad. Por ello alaba los beneficios del ejercicio en actividades campestres o lúdicas, más incluso que su práctica “por solo la salud”. Le propone como actividades la equitación, junto con paseos a pie y “en litera”<sup>58</sup>. No se le escapan al médico los rigores del invierno para poder

---

<sup>53</sup> Gil-Sotres 1996: 712. Francisco Núñez de Oria considera que quienes echan nieve dentro de la bebida “tragan la muerte dulce, y si no lo sintieren de presente, sentirlo han si lo acostumbra adelante, no después de muchos meses” (1585: 323r).

<sup>54</sup> Apéndice documental, p. 310. Lobera explicita que “al comer y al cenar ha de tener esta orden: que no ha de beber hasta que haya bien comenzado a comer, y hace de beber menos que comer, porque el mucho beber corrompe la digestión y encharca el estómago, y hace pasar el manjar sin perfecta digestión a los otros miembros y hace otros daños”. Alude asimismo a Avicena y Rhazes como autoridades en las que justificar que «el agua que se bebiere a la mesa ha de ser fría e no enfriada a la nieve, ni agua de nieve» (Lobera de Ávila 1996: 53-54).

<sup>55</sup> Apéndice documental, p. 310; Cruz Cruz 1997: 91-93.

<sup>56</sup> Cruz Cruz, 1997: 94.

<sup>57</sup> Sobre las características para que el aire sea considerado puro y, por tanto, beneficioso para el organismo, Gil-Sotres 1996: 574-580.

<sup>58</sup> Los médicos latinos consideran el andar como el ejercicio más sencillo y por tanto el más aconsejable. A quienes pertenecían a las clases sociales privilegiadas queda reservada la

seguir estas recomendaciones. Así, en los días que no fuera posible el ejercicio, lo supliría con masajes (fregamientos y frotamientos) corporales: primero con un paño “algo asperillo” y después con aceite de almendras dulces. Práctica esta última que sirve para eliminar los residuos de la tercera digestión que los miembros del cuerpo realizan, además de aumentar el calor natural y de endurecer o ablandar los músculos. Con el fin de fundamentar su propuesta de masajes con frías de aceite de almendras el médico del cardenal alude al uso de este aceite en las comidas por el papa Pablo III (1534-1549), “que fue muy atento a la conservación de su salud”<sup>59</sup>.

Durante las cuatro horas siguientes a la ingesta de alimentos desaconseja la lectura, la escritura y todos los “negocios de entendimiento”. Tal es el perjuicio que puede provocar esta rutina que se sugiere al cardenal rezar antes de cenar y no hacerlo en horas posteriores<sup>60</sup>.

Entre las cosas no naturales relacionadas con la recuperación de la salud (o su mantenimiento) está el binomio del sueño y la vigilia. Sobre los beneficios funcionales del sueño divergen los autores, ajustando las recomendaciones generales con el fin de que sus acciones benéficas fueran aprovechadas al máximo. Sin proponer un tiempo determinado para el descanso, considera suficiente el que “por experiencia tiene” y le es necesario<sup>61</sup>. La rutina ha de acompañar la vida diaria del cardenal, salvo que motivos de salud le obliguen a posponer la hora de acostarse o adelantar el levantamiento por la mañana<sup>62</sup>. No se considera saludable la práctica de la siesta si ha descansado lo suficiente la noche anterior<sup>63</sup>.

La eliminación de los restos producidos en la primera digestión, la ocasionada en el estómago, es una de los hábitos privados sobre los que advierten repetidamente los médicos, por otro lado actividad rutinaria indispensable para conseguir los resultados deseados. Las prescripciones son claras: al paciente se le insta “hazer de cámara” por la mañana y por la noche, debiendo acostumbrar al cuerpo a “entretenerse en la expulsi3n de flatos”. Para el estreñimiento, la tratadística antigua proporciona remedios tales como el consumo de higos,

---

práctica de la equitación, mientras que Avicena considera como ejercicio el ser porteadado sentado o acostado (Gil-Sotres 1996: 619-622).

<sup>59</sup> Apéndice documental, pp. 310-311. Sobre el ejercicio y los masajes, Gil-Sotres 1996: 599- 629. Respecto al “exercicio que ha de hacer antes de comer y cenar y sus provechos”, Lobera de Ávila 1996: 41-42.

<sup>60</sup> Apéndice documental, p. 311.

<sup>61</sup> Afirma Lobera que “se ha de dormir según la calidad de las personas y costumbre” (Lobera de Ávila 1996: 55).

<sup>62</sup> Apéndice documental, pp. 311-312. Sobre el sueño, véase Gil-Sotres 1996: 735-752.

<sup>63</sup> Lobera también se muestra contrario a dormir después de comer, atribuyendo a esta costumbre el origen de enfermedades como el dolor de cabeza entre otras. Si no queda más remedio propone realizarla media hora después de comer, “flox la cinta y los çapatos quitados y cubiertos los pies, y la cabeça alta”. La siesta debe ser corta y en lugar oscuro (Lobera de Ávila 1996: 49).

uvas pasas o pan con salvado. En esta ocasión la recomendación estriba en la toma de aceite común o hervido con manzanilla<sup>64</sup>.

La evacuación de las heces se considera primordial para tratar la afección del noble cardenal, en caso de no conseguirlo se propone el uso de unas píldoras, a base de almáciga, sacadas de una receta del francés Jean Fernel. Utilización y cantidad conforme a la necesidad y que tomará en torno a las 11 de la noche, “antes de dormir, aviendo cenado temprano i menos que lo ordinario”<sup>65</sup>.

Finalizan las prescripciones instando al cardenal a que todas las mañanas, una vez hechas sus necesidades, se peine y se lave la cabeza “con algún lienço áspero”. Se le exhorta también a mantener limpios tanto los canales auditivos como los olfativos, además de los pulmones. La práctica del aseo le servirá para eliminar los desechos procedentes de la tercera digestión, consistente en la asimilación por los miembros, de los materiales nutritivos aportados por la sangre<sup>66</sup>. Para favorecer la expulsión de mocos se recomienda el uso de “alguna aguamiel sorvida por las narizes”. Así, una vez conseguida la evacuación de las ventosidades que afectan al cardenal, nuestro médico rechaza utilizar “remedios fuertes” dentro del oído, alegando el peligro de ensordecer que tienen “semejantes medicinas”<sup>67</sup>. No rehúsa, si embargo, proponer algún vaho “de cocimiento hecho en vinagre” a base de algunas hierbas (manzanilla, ruda, eneldo, cantueso, hinojo, comino y anís) si las molestias persisten. El vapor debía introducirse en el oído, previamente cubierto con algodones «que tuviesen algalia», a través de un canuto. Tras la toma del vapor se recomienda tapar el oído con algodones con almizcle, mojados en aguardiente, “o usar de los saquillos de ciprés que Vuestra Ilustrísima suele usar”<sup>68</sup>, probablemente colgados del pecho.

### 3. REFLEXIONES FINALES

El valor del documento que se estudia y transcribe en el presente trabajo queda reflejado por su utilidad para conocer la práctica real de los

---

<sup>64</sup> Apéndice documental, p. 312. Sobre la eliminación de las heces, Gil-Sotres 1996: 754-757. La manzanilla se utilizaba en medicina como purgante estomacal (Serrano Larráyo 2015: 80).

<sup>65</sup> Apéndice documental, p. 312. Muy bien puede referirse a las *pilullae stomachicae qua cibo praemissae ventriculū expurgant...* aludidas en su obra póstuma *Universia medicina* (Fernel 1577: 500).

<sup>66</sup> Las lágrimas de los ojos, los mocos de las narices, los esputos que proceden del pulmón, la cera generada en los oídos, entre otros, debían ser convenientemente eliminados del cuerpo, con el fin de que su acumulación no ocasionara enfermedades que afectaran a la piel y zonas próximas, a alguno de los órganos determinados, o incluso convertirse en enfermedades generalizadas (Gil-Sotres 1996: 757-761).

<sup>67</sup> En el texto se incluye una referencia que alude a la obra de Jacques Houllier, *Ad libros Galeni de compositione medicamentorum kata topus Periochae VIII*. La primera edición que he localizado es de 1571.

<sup>68</sup> Apéndice documental, pp. 312-313.



fundamentos teóricos de la medicina universitaria y el galenismo en personajes concretos. Documento que muestra el interés del ámbito médico y de los sectores privilegiados por acomodar e individualizar los conocimientos propios de los manuales especializados en el cuidado de la salud. Se ofrece así una visión personalizada de la enfermedad y su tratamiento, a diferencia de las generalizaciones propias de los regímenes de sanidad divulgados por la imprenta durante el Renacimiento. De hecho, pese a las diferencias que pueda tener con otros textos ya publicados<sup>69</sup> existe con ellos toda una serie de coincidencias de carácter práctico. La moderación en las comidas y su forma de elaboración, las similares variedades de carnes recomendadas, el recelo a la fruta fresca, junto con el escaso aprecio que suscita el pescado salvo excepciones, la importancia del sueño, de la vigilia y de la expulsión de las excreciones, la práctica de ejercicio, el trabajo moderado o la rutina del aseo son algunos ejemplos.

No hay duda de la utilidad que el presente texto debió de tener para su dueño, quien no era ajeno al interés por la medicina<sup>70</sup>. A reseñar también que la redacción de las prescripciones está en castellano y no en latín, idioma universal del saber europeo hasta ese momento. Particularidad por otra parte nada desdeñable, si tenemos en cuenta de haber sido realizado por un médico culto para un paciente eclesiástico, cuyo conocimiento de la lengua latina por este queda fuera de dudas. Circunstancia que constata la importancia que van adquiriendo las lenguas vulgares en las élites ilustradas a la hora de la transmisión de los conocimientos médicos. Los pocos párrafos escritos en latín y aun menos en griego, responden a citas literales de autores clásicos que tienden a reforzar los argumentos médicos.

Como en otros casos, se comprueba aquí una perfecta trasposición práctica de lo aconsejado en los tratados médicos doctrinales al uso, y la plena vigencia, a finales del siglo XVI, de la doctrina hipocrático-galénica recuperada en la plena Edad Media. Podemos concluir diciendo que en el caso del cardenal Rodrigo de Castro queda plenamente reflejado el recurso a los principios alopáticos para combatir enfermedades, junto con la recomendación de alimentar a los enfermos con dietas contrarias a las cualidades complexionales propias del cuadro morbooso.

#### 4. BIBLIOGRAFÍA FINAL

Alde Vaquero, Q., Marín Martínez, T., Vives Gatell, J. (eds.) (1972), *Diccionario de Historia Eclesiástica de España*, Vol. 1, Instituto Enrique Flórez (CSIC), Madrid.

---

<sup>69</sup> Fernel 1582; Serrano Larráyo 2014: 187-192, por ejemplo.

<sup>70</sup> Véase nota nº 4.



- Arrizabalaga, J. (1996), "The Ideal Medical Practitioner en Counter-Reformation Castile: The Perception of the Converso Physician Henrique Jorge Henriques (c.1555–1622)", in S. S. Kottek, L. García-Ballester (eds.), *Medicine and Medical Ethics in Medieval and Early Modern Spain: An Intercultural Approach*, Magnes Press, Jerusalem, 61-91.
- Cabré, M. (2011), "Keeping Beauty Secrets in Early Modern Iberia", in E. Leong, A. Rankin (eds.), *Secrets and Knowledge in Medicine and Science, 1500-1800*, Ashgate, Farnham-Burlington, 167-190.
- Carmona, J. de (1590), *Tractatus an astrologia sit medicis necessaria... ; Accessit insuper praxis subtilissima ad adcurarda cognoscendamq; pestilentiem apprime necessaria, eiusdem authoris*, Franciscum Perez, Sevilla.
- Cifuentes i Comamala, L. (2006, 2ª ed.), *La ciencia en català a l'Edat Mitjana i el Renaixement*, Universitat de Barcelona-Universitat de les Illes Balears, Barcelona-Palma de Mallorca.
- Cifuentes i Comamala, L. (2008), "La ciencia en vulgar y las élites laicas, de la Edad Media al Renacimiento", in F. Serrano Larráyoiz, [Juan Vallés] *Regalo de la vida humana*, Vol. 2, Gobierno de Navarra-Österreichische Nationalbibliothek, Pamplona-Viena, 123-148.
- Cotarelo Valledor, A. (1945-1946), *El cardenal don Rodrigo de Castro y su fundación en Monforte de Lemos*, 2 vols., Magisterio Español, Madrid.
- Cruz Cruz, J. (1997), *Dietética medieval. Apéndice con la versión castellana del «Régimen de salud» de Arnaldo de Vilanova*, La Val de Onsera, Huesca.
- Fernel, J. (1577), *Vniuersa medicina, tribus et viginti libris absoluta ab ipso quidem authore ante obitum diligenter recognita, & quatuor libris nunquam antè editis, ad praxim tamen perquam necessariis aucta; nunc autem studio & diligentia Guil. Plantijj Cenomani postremum eliminata, & in librum Therapeutices septimum doctissimis scholiis illustrata*, Iacobum Stoer, [s. l.].
- García Ballester, L. (2001), *La búsqueda de la salud. Sanadores y enfermos en la España medieval*, Península, Barcelona.
- Gil-Sotres, P. (1996), "Introducción", in L. García Ballester, M. R. McVaugh, P. Gil-Sotres, J. A. Paniagua (eds.), [Arnaldi de Villanova] *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, in L. García Ballester, M. R. McVaugh, P. Gil-Sotres, J. A. Paniagua (eds.), *Arnaldi de Villanova Opera Medica Omnia*, Vol. X.1, Universitat de Barcelona-Fundació Noguera, Barcelona, 471-885.
- Gutiérrez Rodilla, B. (2009), "La adecuación lingüística al destinatario en los textos médicos instructivos y de divulgación del Renacimiento castellano", *Res Diachronicae* 7: 37-46.
- Houllier, J. (1571), *Ad libros Galeni de compositione medicamentorum kata topus Periochae VIII*, Carolum Macaeum, París.
- Laín Entralgo, P. (1998, 3ª ed.), *La historia clínica. Historia y teoría del relato patográfico*, Tricastela, Madrid.
- Lobera de Ávila, L. (1996), *Banquete de nobles caballeros*, R & B Ediciones, Donostia/San Sebastián.

- López Piñero, J. Ma.; Calero, F. (1988), *Los temas polémicos de la medicina renacentista: las «Controversias» (1556) de Francisco Vallés*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid.
- Madrid, Biblioteca Nacional de España, Manuscritos 3355, pp 301-313.
- Madrid, Real Academia de la Historia, Papeles de Jesuitas tomo 9/3669, fol 334.
- Madrid, Real Academia de la Historia, Papeles de Jesuitas tomo 9/3678, fol 145r
- Mercuriale, G. (1590), *De compositione medicamentorum. De morbis oculorum et aurium. Ipso praelegente olim Patauii diligenter excepti. Et nunc primum a Michaele Columbo philosopho & medico editi. Cum indicibus copiosissimis*, Iuntas, Venecia.
- Moreno Rodríguez, R. Ma. (1985-86), “Acerca de la cualidad del calor innato en las fiebres, según Galeno”, *Dynamis. Acta Hispanica ad Medicinae Scientiarumque Historiam Illustrandam* 5-6: 11-30.
- Nicoud, M. (2007), *Les régimes de santé au Moyen Âge: naissance et diffusion d'une écriture médicale (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)*, Vol. I, École Française de Rome, Rome.
- Nicoud, M. (2010), “La dietética medieval: testi e lettori”, *Minerva* 23: 15-34.
- Nola, R. de (1999), *Libro de guisados*, La Val de Onsera, Huesca.
- Núñez de Oria, F. (1585), *Regimiento y aviso de sanidad: que trata de todos los géneros de alimentos y del regimiento della*, Francisco del Canto-Pedro Landry-Ambrosio du Por, Medina del Campo.
- Rodríguez, P. (1998), *El Catecismo Romano ante Felipe II y la Inquisición Española*, Rialp, Madrid.
- Salas Merino, V. (2014), *Tenencia, señorío y condado de Lemos*, Visión Libros, Madrid.
- Sánchez-MoscOSO Hermida, A. (1982), “Concepto científico de nutrición en un texto médico del siglo XVI: “De regimine cibi atque potus”, de Enrique Jorge Enríques”, in *América y la España del siglo XVI*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas-Instituto Fernández de Oviedo, Madrid, 219-231.
- Serrano LarráyoZ, F. (2014), “Prescripciones dietéticas para las élites rectoras del reino de Navarra durante la primera mitad del siglo XVI: los casos de Juan Rena y Juan de Alarcón”, *Dynamis. Acta Hispanica ad Medicinae Scientiarumque Historiam Illustrandam* 34/1: 169-192.
- Serrano LarráyoZ, F. (2015), *Léxico médico y farmacológico en lengua vulgar y latina de la documentación cortesana navarra (siglos XIV-XV)*, Pamiela, Arre-Pamplona.
- Siriasi, N. G. (2003), “History, Antiquarianism, and Medicine: The Case of Girolamo Mercuriale”, *Journal of the History of Ideas* 64/2: 231-251.
- Solomon, M. (2010), *Fictions of Well-Being: Sickly Readers and Vernacular Medical Writing in Late Medieval and Early Modern Spain*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia-Oxford.

## APÉNDICE DOCUMENTAL

[Sevilla, 1583-1600]

*Régimen de vida personalizado o «consilium» para el cardenal Rodrigo de Castro Madrid, BNE, Ms 3355: 301-313*

pág 301/ El Illustrísimo cardenal de Castro se quexa de un ruido que siente en la cabeça, el qual siente a la continua de algunos días a esta parte, aunque es más al despertar del sueño i mucho menos después que entra el día.

Cuentan Eliano<sup>71</sup> i otros istoriadores ilustrísimos<sup>72</sup> que estando Aristóteles enfermo dixo a un médico que sin tratar la causa de su<sup>73</sup> enfermedad le vedava muchas cosas de su gusto i le mandava que hiziese otras de mucho desgusto: μήτε ὡς βοηλάτην με, ἔφη, θεράπευε μήτε ὡς σκαπανέα<sup>74</sup>, ἀλλὰ διδάξας πρότερον τὴν αἰτίαν, οὕτως ἔξεις ἔτοιμον πρὸς τὸ πείθεσθαι ·|· *Ne me cures inquit*<sup>75</sup> *ut bubulcum vel ut fossorem, sed prius causam edissere, sic enim facile me praeceptis tuis morigerum reddideris*. Enseñándonos<sup>76</sup> este filósofo con su dicho que ni el médico por su gusto<sup>77</sup> a de quitar al enfermo<sup>78</sup> nada sino porque la razón i causa del mal lo quita, ni el enfermo por gustoso ni desabrido que sea a de rehusar el<sup>79</sup> dexar i admitir lo que la causa de la enfermedad pidiere que se dexe o tome.

Aviendo pues nosotros de quitar algunas cosas del regimiento de Vuestra Illustrísima i de añadir otras, que lo uno i lo otro podría causar disgusto, estamos obligados de satisfacer a la razón para que ella sea la que modere i tenga a raya los apetitos, sin que nosotros tengamos más parte en esto de proponer a Vuestra Illustrísima la essentia de lo que<sup>80</sup> padece i las causas que lo hazen, para que ello mismo muestre el remedio que tiene. Para averiguar que sea i como se haga el ruido que uno siente dentro de la cabeça es menester saber de Aristóteles<sup>81</sup> como se causa el oír, pues no es otra cosa esta<sup>82</sup> indis-  
pusición sino un sonido que se oye sin que de fuera aya quien haga ni mueva tal sonido. El sonido dize Aristóteles se haze meneándose con violencia el

<sup>71</sup> Liber 9] Ms. margen izquierdo

<sup>72</sup> ilustrísimos] Ms. interlineado.

<sup>73</sup> mal] Ms. tachado.

<sup>74</sup> σκαπανέα] Ms. subrayado; σκαπανέα] Ms. margen izquierdo.

<sup>75</sup> inquit] Ms. interlineado.

<sup>76</sup> Dándonos a entender] Ms. tachado; enseñándonos] Ms. interlineado.

<sup>77</sup> por su gusto] Ms. interlineado.

<sup>78</sup> por su gusto] Ms. tachado.

<sup>79</sup> de] Ms. tachado.

<sup>80</sup> Vuestra Illustrísima] Ms. tachado.

<sup>81</sup> Liber 2, *De anima*, capitulum 8] Ms. margen izquierdo.

<sup>82</sup> enfer] Ms. tachado.

ayre exterior i óyesse cuando este ayre assí vehemente llega a entrarse por el oído del que le a de oír i le mueve el aire que naturalmente tenemos encerrado en el instrumento con que oímos, que consta de aquellos tres uessos que los anatomistas de nuestros tienpos an hallado<sup>83</sup> que por el oficio que hacen los dos<sup>84</sup> al uno llaman yunque i al otro martillo, i al tercero, por la semejança, le llaman estribo, i de unas telas i estos uessos se haze el que llaman tímpano o pandero que<sup>85</sup> es uno de los grandes artificios que los onbres an hallado en la compostura del onbre<sup>86</sup>. Lo referido de Aristóteles dize<sup>87</sup>: *Ac illud quidem vim resonandi habet, quod aëra consunctum atque continuatum usque ad auditum impellere potest. Auditus autem est insitus quidam aër a natura qui quoniam ad aëra pertinet simulatque id quod extra patet pellitur, pellitur id etiam quod intus est*<sup>88</sup>. I assí dixo muy bien que por medio deste aire que tenemos encerrado<sup>89</sup> se oye debaxo del agua como lo hacen los buzos cuando buscan por donde entra el agua al navío pegando el oído a la madera i escuchando a donde oyen<sup>90</sup> el sonido que el agua haze en la entrada para señalar i acudir allí a calafetear la nao. Queda pues de aquí que no puede aver sonido sin aire, ni oírse el tal sonido sin que este mismo aire llegue a menear el que tenemos insito de naturaleza metido<sup>91</sup> en el instrumento del oír, de donde necessariamente se sigue que si averiguando el que oye el sonido que no es porque se mueva aire de fuera, que a de ser la causa el aire que se mueve dentro en la cabeça a que llamamos flatos o ventosidades. De donde queda provado que lo que haze ruido en la cabeça que es<sup>92</sup> la indisposición que tratamos es ventosidad<sup>93</sup>, i aunque los autores médicos que trataron de *tinnitu aurium* ponen muchas causas por no aver<sup>94</sup> buscado bien la que es inmediata, todas ellas se an de reduzir a esta porque la causa que ponen de que no siente este ruido por<sup>95</sup> tener grande agudeza en el oír está claro que no quita nuestra causa, pero dize que es verdad que con menos vapor o ventosidad que esta tal tenga sentirá

<sup>83</sup> el uno semejan] Ms. *tachado*.

<sup>84</sup> los dos] Ms. *interlineado*.

<sup>85</sup> con el aire] Ms. *tachado*.

<sup>86</sup> que consta de aquellos tres uessos que los anatomistas de nuestros tienpos an hallado que por el oficio que hacen los dos al uno llaman yunque i al otro martillo, i al tercero, por la semejança, le llaman estribo, i de unas telas i estos uessos se haze el que llaman tímpano o pandero que es uno de los grandes artificios que los onbres an hallado en la compostura del onbre] Ms. *margen izquierdo*.

<sup>87</sup> i así dixo] Ms. *tachado*; Lo referido de Aristóteles dize] Ms. *interlineado*.

<sup>88</sup> Sobre los comentarios referidos, Aristóteles, *Acerca del alma*, Gredos, Madrid, 2010: 71-73).

<sup>89</sup> que tenemos encerrado] Ms. *interlineado*.

<sup>90</sup> la entrada] Ms. *tachado*.

<sup>91</sup> metido] Ms. *interlineado*.

<sup>92</sup> de] Ms. *tachado*.

<sup>93</sup> que] Ms. *tachado*.

<sup>94</sup> aver] Ms. *interlineado*.

<sup>95</sup> de] Ms. *tachado*.

lo que otro que sino fuesse de tan agudo oír no lo sentiría. Pero al fin más o menos ventosidad es lo que en este como en todos los demás es <sup>pág 303/</sup> causa del ruido que siente en la cabeça, salvo sino fuesse tan grande la biveza de oído deste que el aire exterior que con su ordinario movimiento no causa sonido en otros<sup>96</sup> en él le hiziese de manera que sin ventosidad ni enfermedad sino solo tener exactíssimo oído le causase ruido perpetuo, que al fin viene a parar la causa que es mediata del acidente aunque no para la cura como después diremos<sup>97</sup>. Tanpoco se a de poner por causa inmediata la flaqueza por ver que<sup>98</sup> los convalecientes de largas enfermedades o<sup>99</sup> los que an tenido grandes evacuaciones se suelen quexar desto hasta que se esfuerçan i están del todo sanos i reparados, porque si iuzgan esta flaqueza en el oír antes será causa de que no perciban el ruido que oviere, como al contrario, la demasiada agudeza de oír es causa de que se perciba el movimiento del aire que sin ella no se percibiera. I si esta flaqueza la consideran en las facultades a manera<sup>100</sup> que tengan débil la potencia natural, la vital i la animal, desta manera vienen a tener falta de calor natural i a hazer mal las coctiones i engendran flatos, los cuales son causa del ruido de la cabeça, i al fin an de venir a parar a dar esta por causa del ruido, pues como tenemos averiguado es la inmediata dél. I todas las otras que los autores traen no lo son hasta que hazen esta, i assí los que ponen por causa del *tinnitu aurium* umores crassos i viscosos no dizen bien pues estos harán obstrucción con gravedad i no ruido en la cabeça hasta que dellos se vengán a levantar ventosidades que le causan. Lo qual pudieran aver aprendido de Galeno<sup>101</sup> que declarando a Hippócrates quando refirió los accidentes que se causan en un enfermo por ponerle el médico al principio de la enfermedad<sup>102</sup> en demasiada dieta i después antes del vigor dándole mucho a comer, entre otros dize Hippócrates: *ures implentur sono*, i declarando Galeno esto dixo: *ures sonis implentur tum propter eos, qui a ventre sursum feruntur vapores, tum propter flatuosum spiritum, qui in capite ipso oritur*, que es dezir lo que nosotros dexamos averiguado por vapor o ventosidad, que todo viene a ser una cosa. I el mismo Galeno, declarando otro lugar de Hippócrates<sup>103</sup> en que dezía: *si in ardente febre aurium sonitus cum caligine*<sup>pág 304/</sup>

<sup>96</sup> en otros] Ms. *interlineado*.

<sup>97</sup> salvo sino fuesse tan grande la biveza de oído deste, que el aire exterior que con su ordinario movimiento no causa sonido en otros en él le hiziese de manera que sin ventosidad ni enfermedad sino solo tener exactíssimo oído le causase ruido perpetuo, que al fin viene a parar la causa que es mediata del acidente aunque no para la cura como después diremos] Ms. *margen superior e izquierdo*.

<sup>98</sup> en] Ms. *tachado*.

<sup>99</sup> en] Ms. *tachado*.

<sup>100</sup> a manera] Ms. *interlineado*.

<sup>101</sup> I [=primo] *De Victus ratione [in morbis] acutis*, tractatus 44] Ms. *margen izquierdo*

<sup>102</sup> de la enfermedad] Ms. *margen izquierdo*.

<sup>103</sup> I [=primo] *Prorrheticorum, commentum* I, tractatus 18] Ms. *margen izquierdo*.

*fuert et cetera, dixo Galeno: ex ea vero quae capite redundat humiditate spiritus flatuosus procreatur: qua propter et aurium tinnitus fiunt.* Pero para echar el sello a todo lo dicho enseñó Galeno esta indisposición i a curarla, aunque de pocos entendido<sup>104</sup> o por mejor dezir de ninguno que yo sepa.

Liber 3. *De pharmacorum secundum locos*, cap. 1, fol. 144. D.E.F<sup>105</sup>. *Sonitus in auribus quidam ex flatuoso spiritu generantur. Quidam ob exquisitam sensus audiendi subtilitatem fiunt, quemadmodum in oculis imaginarie suffusiones, propter vapores ex ore ventris exhalantes.* De manera que aviendo reduzido todos los sonidos en los oídos a dos causas, la una dize es por ventosidades i la otra por exquisita biveza de oír que uno tenga, i para declarar que habla de ruido que no tiene causa en lo que el primero<sup>106</sup> dize que es como los que parece que ven telarañas i no es de umor que corre a los ojos para hazer catarata sino vapor del estómago que sube a los ojos i se pone por delante de la niñeta<sup>107</sup>, i añade que conocer cuando el ruido viene de ventosidad o de demasiada biveza de oír no se puede luego en los principios averiguar con certidumbre. Pero que no por esso emos de comenzar a inquirirlo o curarlo sin arte<sup>108</sup>, i enseña<sup>109</sup> al que supiere bien conocer en virtud de que lo haze una arte de buscar<sup>110</sup> la causa verdadera i inmediata del ruido de la cabeça por las causas exteriores<sup>111</sup> que la suele causar<sup>112</sup>, unas vezes se dize<sup>113</sup> causa de frialdad i otras de ardor, otras vezes de un golpe que dieron a uno en la cabeça le queda ruido, otras vezes de tal o tal enfermedad que tuvo, otras de averse ahitado, otras averse enborrachado, otras de aver hecho fuerça para vomitar i otras vezes de se aver echado alguna medicina en el oído se le causó el ruido. Añada a esta invención el atender si se hizo de repente o poco a poco, si es continuado que sienpre siente el ruido o por intervalos. I al fin dize<sup>114</sup>, con el tienpo i con la experiencia de usar algunas medicinas se viene a tener certidunbre de si es por ventosidades o por de- pág 305/ masiada biveza

<sup>104</sup> entendido] Ms. *interlineado*.

<sup>105</sup> Lege Hieronymus Mercurialis, *Tractatus de aurium affectibus*, capitulum 3, folium 57, facies 2. *In (?) dubium tetigisse depraehendere non tamen consequuntur*] Ms. *margen izquierdo*.

<sup>106</sup> exterior] Ms. *tachado*; en lo que el primero] Ms. *interlineado*.

<sup>107</sup> pero] Ms. *tachado*.

<sup>108</sup> como si buscasse en que] Ms. *interlineado y tachado*; i enseña una de buscar] Ms. *interlineado y tachado*;

<sup>109</sup> i enseña] Ms. *interlineado*; una de buscar] Ms. *interlineado y tachado*.

<sup>110</sup> al que supiere bien conocer en virtud de que lo haze una arte de buscar] Ms. *margen izquierdo*.

<sup>111</sup> al que supiere bien conocer en virtud de que lo haze (±2: Ms. *ilegible*)] Ms. *interlineado tachado*.

<sup>112</sup> de] Ms. *tachado*.

<sup>113</sup> dize] Ms. *interlineado*.

<sup>114</sup> dize] Ms. *interlineado*.

de oído, i haze tanto caudal desta causa de ruido por<sup>115</sup> la demasiada biveza de oír<sup>116</sup> porque totalmente muda la cura, pues en todas las demás emos de acudir a quitar ventosidades i las cosas<sup>117</sup> que son causa<sup>118</sup> dellas, i en esta como hizo Galeno i la razón lo pide no ai más cura que enbotar un poco la demasiada biveza de oír. I desta es de la que diximos arriba que sin aver ventosidades sino solo con el ordinario movimiento del aire es la biveza del oír tanta que le causa ruido, que deste movimiento del aire<sup>119</sup> ordinario se entiende la respuesta de Anaxágoras quando preguntado *cur interdum minus audimus*, respondió *quoniam commotio aëris maior est unde et sonorum confusio*.

Pues tenemos averiguado que lo que haze el ruido en la cabeça es ventosidad, pide el arte de curar por método que averiguemos qué sea i<sup>120</sup> cómo se engendra la ventosidad para que quitando sus causas preservemos i curemos desta indisposición. Lo que en vulgar español llamamos ventosidad llamó Galeno πνεῦμα φυσῶδες i *spiritus flatuosus*, i no solamente dize se llama spiritu flatuoso pero también se llama Φύσα, que quiere decir flato, i este dize que es un spiritu craso i vaporoso, que en la sustancia no es tenue ni ethereo el modo como se engendra<sup>121</sup>. Enseñó Galeno<sup>122</sup> maravillosamente con un exenplo de lo que passa en el mundo que es manifesto a todos, que en tiempo de grandísimos fríos los días son claros i assimismo en tienpo de días calurossísimos no ay nieblas, pero fuera destos dos extremos acontece aver días nebulosos, i como la razón que ponen las filósofos desto es porque el calor levanta de la umedad el vapor i si es calidísimo como lo va levantando lo disipa, i assí en días calidísimos no puede aver nieblas i al contrario, en día frigidísimo no ay calor para levan- <sup>pág 306/</sup> tar vapor, i assí aunque por contraria razón vienen a ser los días frigidísimos i los calidísimos serenos sin nébula, de la misma manera raciocina el médico en el cuerpo umano que el que tuviere mucha falta de calor natural<sup>123</sup> no engendrará ventosidades i<sup>124</sup> ni el que tuviere fuerte calor natural, porque el uno no levantará vapores i el

<sup>115</sup> por] Ms. *tachado*; por] Ms. *interlineado*.

<sup>116</sup> do] Ms. *tachado*.

<sup>117</sup> causas] Ms. *tachado*; cosas] Ms. *interlineado*.

<sup>118</sup> s] Ms. *tachado*.

<sup>119</sup> del aire] Ms. *interlineado*.

<sup>120</sup> que sea i] Ms. *interlineado*.

<sup>121</sup> Lo que en vulgar español llamamos ventosidad llamó Galeno πνεῦμα φυσῶδες i *spiritus flatuosus*, i no solamente dize (le: Ms. *tachado*) se llama spiritu flatuoso pero también se llama Φύσα (debería decir φυσῶσα) que quiere decir flato, i este dize que es un spiritu craso (grueso: Ms. *tachado*) i vaporoso, que en la sustancia no es tenue ni ethereo el modo como se engendra] Ms. *margen superior e izquierdo*; esto] Ms. *tachado*.

<sup>122</sup> Liber 3, *De symptomatum causis*, capitulum 2, folium 27. E.F.] Ms. *margen izquierdo*.

<sup>123</sup> natural] Ms. *interlineado*.

<sup>124</sup> el] Ms. *tachado*.



otro los consumirá. De donde se colige que el calor natural diminuto viene a engendrar ventosidades como causa efficiente, i aunque el médico no tiene necessidad para la cura del ruido de la cabeça de buscar la causa formal ni final de la ventosidad, tiene enpero forçosa obligación de inquirir la causa efficiente, como lo emos hecho, i la material *ex qua et in qua* se engendran las ventosidades. La materia de que se levantan las ventosidades es toda aquella que contiene en sí tal umedad que el calor la puede levantar i no gastar. I assí dixo Galeno: *Quod autem ex crassioribus humoribus spiritus flatuosus oriatur, id antea audiui*<sup>125</sup>, i en otro lugar: *quippe lenti omnes, crassique*<sup>126</sup> *et frigidi humores ab iis quae calfaciunt, nisi etiam valenter digerant, liquantur ac in flatum mutantur*<sup>127</sup>, i en otra parte: *Spiritus flatuosus generatur ex humoribus*<sup>128</sup> *viscosis ac crassis per moderatam caliditatem*<sup>129</sup>. Sabida la materia de que se engendran las ventosidades no<sup>130</sup> es de<sup>131</sup> menor importancia para nuestro caso saber el lugar donde se engendran, i según<sup>132</sup> el que averiguaremos busqu[e]mos el remedio, i para lo que importa al ruido de la cabeça ya Galeno<sup>133</sup> lo especificó diziendo que o se hazen los tales flatos en la misma cabeça o suben del estómago<sup>134</sup>. Averiguado que el ruido de la cabeça tiene por su causa immediata ventosidad i que la ventosidad se causa de calor natural diminuto<sup>135</sup>, pues el calor natural <sup>pág 307/</sup> puede padecer esto o por falta essencial, que aviéndose gastado por edad o por otra causa que le oviesse consumido el úmido radical, que es su pábulo de que se sustenta, sin que pudiesse recuperarse de manera que bolviese al ser de cuando hazía los officios perfectamente o puede estar diminuto respeto de la carga que los excrementos hacen en el sugeto, bien se ve que cuando fuere lo primero que no puede aver reparo, pero siendo lo segundo es fácil de dizir el que pide aunque muy dificultoso de executar pues pide evacuación de los excrementos que redundan i tal regimiento que no se engendren más de los que el mismo calor natural pudiere expeler.

Llegando pues a lo particular de nuestro caso, aunque se podía temer que la disminución de calor natural que arguye este accidente fuesse en Vuestra

<sup>125</sup> I [=primo] *Prorrheticorum commentum* I, tractatus ultimus.

<sup>126</sup> *succi*] Ms. *tachado*.

<sup>127</sup> Liber 3, *Methodus medendi*, capitulum ultimum] Ms. *margen izquierdo*.

<sup>128</sup> *in*] Ms. *margen izquierdo*.

<sup>129</sup> Liber IX, *De compositione pharmacorum secundum locos*, capitulum 9] Ms. *margen izquierdo; itus flatus*] Ms. *margen izquierdo tachado*.

<sup>130</sup> no] Ms. *interlineado*.

<sup>131</sup> la] Ms. *tachado*.

<sup>132</sup> para que conforme] Ms. *tachado*; i según] Ms. *interlineado*.

<sup>133</sup> 2 [=secundo] *De Victus ratione in morbis acutis*, tractatus 44 antecitato] Ms. *margen izquierdo*.

<sup>134</sup> i assí] Ms. *tachado*.

<sup>135</sup> llegando a lo particular de nuestro caso] Ms. *tachado*.



Ilustrísima la primera que dexamos dicho que no se puede reparar por las señales que se ven en las demás acciones, colegimos no ser la falta que se muestra en esto sino la que llaman los médicos *per aggravationem*, que es la segunda que arriba diximos, lo qual se prueba por el vigor que muestra en Vuestra Ilustrísima el pulso i lo que puede el estómago i hígado con todas sus venas, como lo muestran los excrementos del vientre i urinas, i lo que sufre de trabajo la cabeça de Vuestra Ilustrísima con la agilidad de los movimientos que Vuestra Ilustrísima tiene, que todo ello muestra no ser esta falta *per essentiam* en el calor natural sino *per aggravationem*<sup>136</sup>, i que assí estará en mano de Vuestra Ilustrísima el repararla, aunque es menester tiempo para la averiguación desto i assí perseverancia de parte de Vuestra Ilustrísima en el regimiento.

Resta por averiguar si los flatos que causan en Vuestra Ilustrísima este ruido si se engendran en la cabeça o son vapores que suben del estómago. I para pensar que no se engendran en la cabeça haze mucha probabilidad saber que Vuestra Ilustrísima no tiene en ella <sup>pág 308/</sup> dolor ni pesadumbre<sup>137</sup> i que tiene los sentidos, assí exteriores<sup>138</sup> como interiores, con toda vivacidad, sin que por razón de la edad se eche de ver falta en ellos, i que la vigilia i sueño tienen su devida moderación, que arguye todo estar la cabeça con su tenplança natural i buen calor natural, que es el instrumento destas operaciones.

Por otra parte haze fuerça de creer que se engendren en la cabeça<sup>139</sup> algunas destas ventosidades que son causa del ruido, pues si fueran enbiadas del estómago no fuera continuo el ruido, como es la señal que pone Galeno<sup>140</sup> para conocer quando la enfermedad que está en una parte es por comunicación de otra<sup>141</sup>. Lo que podemos colegir de la relación que Vuestra Ilustrísima nos hizo es que algo destas ventosidades se engendran en la cabeça, pues nunca se quitan del todo levantadas de algunos excrementos que no se repurgan bien por sus emunitorios, pero que también es buena parte dellas comunicadas de los vapores que suben del estómago, i assí nos dezía Vuestra Ilustrísima que sentía más el ruido al despertar del sueño i mucho menos después que entrava el día; que es señal de no se aver evaporado lo que con el sueño a subido que después con la vigilia i las operaciones que se hazen en él<sup>142</sup> se disipa.

<sup>136</sup> como queda dicho] Ms. *tachado*.

<sup>137</sup> gravedad] Ms. *tachado*; pesadumbre] Ms. *interlineado*.

<sup>138</sup> 2 [=secundo] *Ad G(a)*: Ms. *tachado*) *lauconem*, capitulum 6] Ms. *margen superior*.

<sup>139</sup> en la cabeça] Ms. *margen interlineado*.

<sup>140</sup> Liber 2, *De locis affectibus*, capitulum ultimus] Ms. *margen izquierdo*.

<sup>141</sup> i assí] Ms. *tachado*.

<sup>142</sup> i las operaciones que se hazen en el] Ms. *interlineado*.

De<sup>143</sup> lo dicho se colige necessariamente que para curar este ruido emos de tener muy particular quenta con el estómago i con la cabeça, i como es precepto en Medicina no se puede curar la parte sin que primero se cure el todo, i añidió Platón<sup>144</sup> a esto que no se puede curar el todo sino se cura primero el alma, entendiendo por la cura del alma que tenga moderados apetitos i particularmente<sup>145</sup> temperantia.

Esto supuesto será necessario que el regimiento de comida i bebida <sup>pág</sup>  
<sup>309/</sup> sea de ordinario en calidad de buen mantenimiento tenplado, que tenga buen modo de sustancia, ni grueso, ni viscoso, ni aguanoso, i assí quedan excluidas las carnes de vaca, puerco<sup>146</sup>, toda venazón, javalín, manjar blanco, todos manjares de pasta i enpanadas i cecinas<sup>147</sup>. Permítense gallinas, pollos, capones, perdizes, gaçapos, cabrito, carnero i ternera. Védanse en este regimiento todos los pescados. Puédense comer alguna vez azedías, lenguados, moxarras i truchas, todo esto se entiende fresco, cozido *in sure albo* i comido caliente, i de ninguna manera en pan porque aunque son malas todas enpanadas son peores las de pescado.

Frutas las de invierno se pueden comer como no sea melón. Las de verano sería bien no provarlas pero porque parece mucho rigor se pueden permitir, por principio<sup>148</sup>, alguna buena ciruela o pocas uvas después de aver estado colgadas algunos días<sup>149</sup>, buena pera o membrillo por postre.

A de ser regla general en las<sup>150</sup> comidas i cenas usar de pocos manjares i simples, que no sean guisados.

Dévese repartir la cantidad<sup>151</sup> del mantenimiento de manera que a la comida sea lo principal i a las noches muy poco<sup>152</sup> i que no sea<sup>153</sup> carne ni pescado lo que se cenare.

---

<sup>143</sup> todo] Ms. *tachado*.

<sup>144</sup> *In Charmide*] Ms. *margen izquierdo*.

<sup>145</sup> moderados apetitos i particularmente] Ms. *interlineado*.

<sup>146</sup> ciervo] Ms. *tachado*.

<sup>147</sup> i cecinas] Ms. *interlineado*.

<sup>148</sup> por principio] Ms. *interlineado*.

<sup>149</sup> por principio] Ms. *interlineado y tachado*.

<sup>150</sup> sus] Ms. *tachado*; las] Ms. *interlineado*.

<sup>151</sup> la cantidad] Ms. *interlineado*.

<sup>152</sup> de suerte] Ms. *interlineado y tachado*; de manera] Ms. *interlineado y tachado*.

<sup>153</sup> abe ser] Ms. *tachado*.

pág 310/ La bebida ordinaria será vino ligero que con poca agua no tenga fuerça de vino, i que no sean vinos desta tierra por el yesso que unos tienen i otros el mosto que les echan. El vino de Ciudad Real es el que se puede tener por mejor. El agua la mejor desta tierra es la de la Fuente del Algarrovo en el invierno. Sería muy conveniente cozerla con un poco de raíz de la China o con canela, i desta agua se podría usar para aguar el vino, i algunas vezes, principalmente a las cenas, beberla sin vino. Podríase cozer con media onça de la China en dos açumbres de agua hasta menguar medio açumbre<sup>154</sup>. I haciendo este cozimient con tres açumbres de agua i media onça de China que coziese hasta menguar los dos se podría tomar cada mañana ocho onças, bien caliente, i procurar de dormir con ella haziendo esto por ocho días después de averse evacuado con las píldoras. No se a de beber tan frío como se puede a quien enfría con nieve sino fresco<sup>155</sup>. Entre día no conviene beber i en las comidas i cenas la menos cantidad que fuere possible.

El exercicio es importantíssimo para esta indisposición i para preservarse de otras muchas, pero a de ser con las condiciones que la Medicina manda, las quales son que a de ser en ayunas porque después de comer es causa de muchos males, i aún manda Galeno que para que el exercicio no haga mal que estén hechas la digestión del estómago, hígado i venas<sup>156</sup>, i después de aver expelido los excrementos de vientre i bexiga, comenzando moderadamente i creciendo poco a poco i acabando como se comenzó, teniendo cuenta con que llegue a<sup>157</sup> mudar el aliento que se <sup>pág 311/</sup> coge de vez que se a entrado en calor pero que no se llegue a cansarse. A de ser en ayre limpio de nieblas i de toda umidad i guardarse de ayres rezios i delgados que puedan penetrar el sugeto. I si fuere en el campo i en ocupación de contento, que no sea ir a hazer exercicio por solo la salud, es más provechoso; puédesse hazer a cavallo o en litera i algunas vezes a pie. I porque en invierno ai días que no se puede salir a hazer exercicio, se suplirá esto con que a la mañana antes de levantar se hagan unas fricaciones de todo el cuerpo con lienço algo asperillo, i no recibiendo Vuestra Illustrísima pesadumbre se podría untar después de las fricaciones con azeite de almendras dulces, cosa que quedase enbevida en las

<sup>154</sup> I haziendo (echando) Ms. *tachado*) este cozimient con tres açumbres de agua i media onça de China que coziese hasta menguar (las) Ms. *tachado*) los dos (mitad) Ms. *tachado e interlineado*) se podría tomar cada mañana ocho onças bien caliente i procurar de dormir con ella haziendo esto por ocho días después de averse evacuado con las píldoras (ocho onças bien calientes i procurar de dormir con ella) Ms. *tachado*) Ms. *margen izquierdo*.

<sup>155</sup> i aguándolo frío con lo caliente] Ms. *tachado*.

<sup>156</sup> porque después de comer es causa de muchos males i (así) Ms. *tachado*) aun manda Galeno que, para que el exercicio no haga mal que estén hechas la digestión del estómago, hígado i venas] Ms. *margen izquierdo*.

<sup>157</sup> se] Ms. *tachado*; llegue a] Ms. *interlineado*.

carnes, que es muy alabado, i como tal lo usava Paulo Tercio, que fue muy atento a la conservación de su salud, i en todas las comidas que avía de entrar azeite usava deste de almendras dulces.

Como se veda el exercicio después de comer por muy dañoso assí lo es i en alguna manera más el leer o escribir, tratar de negocios de entendimiento después de comer a lo menos<sup>158</sup> por quatro oras, i aunque sea a oras convenientes daña mucho para enflaquecer la cabeça<sup>159</sup> la mucha atención continuada i assí conviene evitarlo. I de lo dicho se sigue que Vuestra Illustrísima no deve rezar las oras después de cenar sino antes.

En lo del sueño es necessaríssimo andar concertado de manera que las oras que por experiencia tiene <sup>pág 312/</sup>Vuestra Illustrísima que le son necesarias no se dexe por otra ninguna ocupación, ni será bien conveniente<sup>160</sup> postponer la ora del acostar ni anticipar la del levantar por ningún respeto que no inporte más que la salud<sup>161</sup>. El sueño (sic) de entre día no es bueno para Vuestra Illustrísima sino fuesse forçado de no aver dormido bastante ante la noche.

El hazer cámara cada día es de grande importancia para descargar la cabeça. Esto se adquiere con el uso de provar el servicio a la mañana i al acostar, i entretenerse en la expulsi3n de flatos i provocar a naturaleza a que tome esta costumbre. I no bastando esto i andando estreñido es muy a propósito recibir melezina de solo azeite común o<sup>162</sup> hervido con mançanilla.

I si todo el regimiento que está puesto no bastare entra la parte de medicina que se aprovecha de medicamentos. I principalmente para curar el afecto presente del ruido de la cabeça conviene pues se a de llegar a evacuaciones de la parte. Evacuar primero el todo, para lo qual nos parece convinientissimo el uso de massa de píldoras de almáciga de la recepta de Fernelio, usando dellas aora para averse de hazer las demás cosas por una vez tomando peso de un real, pero después interpoladamente, conforme a la dispusi3n i a lo que las píldoras obraren se usará de un escrúpulo<sup>163</sup>, más o menos, conforme

---

<sup>158</sup> a lo menos] Ms. *interlineado*.

<sup>159</sup> la (mucha] Ms. *interlineado*) atención continuada para enflaquecer la cabeza] Ms. *Mediante las líneas indica el orden correcto de la frase, es una alteración en el orden de la misma*.

<sup>160</sup> conveniente] Ms. *interlineado*.

<sup>161</sup> que no inporte más que la salud] Ms. *interlineado*.

<sup>162</sup> o] Ms. *interlineado*.

<sup>163</sup> o] Ms. *tachado*.

a la necesidad, i obra que hiziere anse de tomar a las onze antes de dormir, aviendo cenado tenprano i menos que lo ordinario.

Después de purgado a de usar Vuestra Ilustrísima<sup>164</sup> cada mañana un rato de peinar i fregar la cabeza con algún lienço áspero i des- <sup>pág 313/</sup> pues tomar algo que traer en la boca para desflemar, que será algún grano de almaciga, i procurar de que los oídos anden limpios de los excrementos i que por las narizes salgan los que desen venir por allí, i para esto es bueno usar de alguna aguamiel sorvida por las narizes<sup>165</sup>.

Supuesta la evacuación del todo i de la cabeça restan los remedios particulares que deshazen la ventosidad que es causa del ruido, a lo qual socorren los autores con remedios fuertes echados dentro del oído, de lo qual a nosotros nos parece que en ninguna manera deve Vuestra Ilustrísima usar<sup>166</sup> por el peligro que tienen de ensordecen semejantes medicinas<sup>167</sup> no estando las evacuaciones hechas como convienen ni se pudiendo hacer<sup>168</sup>. Pero es cosa sigura tomar algún baho de cozimientto hecho en vinagre de yervas para el propósito, como son mançanilla, ruda, eneldo, cantuesso, hinojo, cominos<sup>169</sup> i anís, tomando el vapor por un cañuto metido en el oído i en la vasija que estuviesse este cozimientto<sup>170</sup>, i abrigando bien el oído con algodones que tuviesen algalia para que por ellos entre el vapor de manera que con su calor no dé pena. Después de tomado este vapor conviene tapar el oído con algodones con almizcle, mojados en agua ardiente, <sup>pág 314/</sup> o usar de los saquillos de ciprés que Vuestra Ilustrísima suele usar.

---

<sup>164</sup> Vuestra Ilustrísima] Ms. *interlineado*.

<sup>165</sup> i para mover estornudo mirar hazia el Sol] Ms. *tachado*.

<sup>166</sup> Lege Holerii, Liber 3, *Periochae*, folium 21] Ms. *margen izquierdo*.

<sup>167</sup> de] Ms. *tachado*; por el peligro que tienen de ensordecen semejantes medicinas] Ms. *interlineado*.

<sup>168</sup> i usando de semejantes medicinas] Ms. *tachado*.

<sup>169</sup> cominos] Ms. *interlineado*.

<sup>170</sup> el vapor] Ms. *tachado*.

DE 'CONDIMENTO VITAL' A 'VENENO': SOBRE EL  
CONSUMO DE SAL IDÓNEO EN LA DIETA DESDE LA  
ANTIGÜEDAD CLÁSICA A NUESTROS DÍAS  
From 'vital seasoning' to 'poison' - on the ideal salt intake  
in human diet from Classical Antiquity to our days

SANDRA I. RAMOS MALDONADO  
Universidad de Cádiz (España)  
Departamento de Filología Clásica  
HUM251: *Elio Antonio de Nebrija*  
sandra.ramos@uca.es

**RESUMEN:** En 1572 se publica en Europa la primera monografía sobre el 'oro blanco' de la Edad Moderna, un verdadero ensayo sobre la dieta y la salud, tanto física como mental, donde se defiende el uso moderado de la sal según proporciones geométricas. A partir pues de este original comentario escrito en latín por el humanista español Bernardino Gómez Miedes se examinarán textos de diferentes épocas que hacen referencia al uso y consumo de sal y comprobaremos que, después de ser calificada durante siglos como 'condimento vital y divino', la sal es considerada en la actualidad como uno de los 'venenos blancos' más nocivos de la dieta humana. Algunos estudios médicos recientes, no obstante, parecen confirmar el parecer de autores grecorromanos y de humanistas al cuestionar esta condena moderna sin paliativo de sustancia tan vital para el hombre.

**PALABRAS CLAVE:** Historia de la sal. Filología Clásica. Literatura neolatina. Alimentación. Salud.

**ABSTRACT:** In 1572, the first monograph on the 'white gold' of the Early Modern Period was published in Europe. It constitutes a true essay on diet and health – both physical and mental- in which a moderate use of salt is put forth following geometrical proportions. Thus, basing on this original commentary written in Latin by the Spanish humanist Bernardino Gómez Miedes, texts from different historical periods which make reference to the use and consumption of salt will be examined. The readers will find out that, after centuries during which it was considered a vital and divine seasoning, nowadays salt is regarded as one of the most harmful 'white poisons' in human diet. However, some recent medical studies seem to confirm the views of Greco-Roman authors and humanists while questioning this ruthless modern condemnation against a substance of core importance to mankind.

**KEYWORDS:** History of salt. Classical Philology. Neo-Latin Literature. Food. Health.

## I. INTRODUCCIÓN

De ser considerada “condimento vital y divino” y “oro blanco” en la Antigüedad y el Renacimiento la sal ha pasado en la actualidad a ser calificada como uno de los “venenos blancos” más nocivos de la dieta humana, cuyo consumo desde la Organización Mundial de la Salud se desaconseja o prescribe moderado, un máximo de 5 g. por persona y día,<sup>1</sup> cifra que se duplica para el caso, por ejemplo, de los españoles (9,9 g.) o de los portugueses (10,7 g.),<sup>2</sup> estando actualmente el consumo real en Europa entre los 8 y los 12 g.<sup>3</sup>

Lo cierto es que, aunque el empleo mundial de sal se fue reduciendo durante el siglo XIX debido a las mejoras en los sistemas de refrigeración y congelación de alimentos, que relegaron a un segundo plano el uso de la sal en la conservación de ciertos productos, al mismo tiempo, sin embargo, desde el siglo XVII al siglo XX, las voces contra el consumo excesivo de la sal fueron creciendo. El exceso ciertamente de sal en nuestros alimentos es un fenómeno más bien reciente; en los miles de años de historia de la humanidad las personas solo consumían pequeñas cantidades (menos de 0,25 g. de sal por día),<sup>4</sup> pero en unos pocos cientos de años, los avances en la fabricación, industrialización y comercialización han hecho que la sal sea muy barata, fácil de conseguir y abundante, lo que ha provocado una verdadera controversia médica a propósito de su consumo.

En nuestra contribución a DIAITA reflexionaremos sobre esta cuestión, es decir, sobre el consumo de sal en la dieta humana y sobre opiniones vertidas acerca de su utilidad y de la cantidad idónea que hay que tomar, para lo cual partiré de testimonios de autores de la Antigüedad Clásica y, especialmente, de los llamados humanistas, quienes, con la ayuda de la nueva filología,<sup>5</sup> intentaron depurar los textos clásicos de medicina e historia natural, transmitidos de forma parcial y defectuosa, en definitiva corruptora, por comentadores arábigos y escolásticos medievales.

En efecto, entre los temas médicos que fueron también argumento de juicioso examen por parte de muchos doctos estuvo el de la comida y la bebida. El creciente conocimiento de la botánica, el desarrollo mejorado de los métodos empíricos y de la observación, los frecuentes consejos solicitados por nobles y ricos, a quienes les era “muy querida” la vida por feliz, multiplicaron las investigaciones y las obras. Y aunque Hipócrates, Aristóteles, Plinio el Viejo, Galeno, Avicena, no fueron olvidados, a la nómina de escritores griegos,

---

<sup>1</sup> WHO 2003: 90.

<sup>2</sup> FEN 2013: 32; DGS 2013: 12.

<sup>3</sup> Busch et al. 2010: 36-39.

<sup>4</sup> Bannwart-Pinto e Silva-Vidal 2014: 350-351.

<sup>5</sup> Montero Cartelle 2001: 115.

árabes y latinos se unieron aquellos consejos que la experiencia de los nuevos tiempos, la mudanza de las costumbres y las condiciones de la vida pública y privada exigían para la custodia de la salud.

El número de autores que escribieron tratados generales de medicina en el siglo XVI y por ello también hablaron de la parte dietética es ciertamente amplio y extenso. Ofrezco a continuación una selección quizá insuficiente, pero en todo caso significativa del estado de la cuestión:<sup>6</sup>

- Gaspare Torella, *De esculentis et poculentis* (1506)
- Manuel Brado Lusitano, *Liber de ratione uictus in singulis febribus* (1544)
- Luigi Mundella, *Dialogi medicinales* (1551):
- Giambatista de Monte, *De alimentorum differentiis* (1553)
- Ferdinando Balamio, *De cibis boni et mali succi* (1555)
- Andrea Turino, *Medica disceptatiuncula de coena et prandio* (1555)
- Amato Lusitano, *In D. Anazarbei De medica materia libros... enarrationes eruditissimae* (1558)
- Domenico Romoli, *Dei condimenti* (1560)
- Matteo Corte, *De prandii ac coenae modo libellus* (1562)
- Castore Durante, *De bonitate et uitio alimentorum centuria* (1565)
- Geronimo Cardano, *De usu ciborum liber* (1569)
- Sebastiano Bersanio, *De nutritiuo cibo* (1576)
- Alessandro Trajano Petronio, *De uictu Romanorum et de sanitate tuenda* (1581)
- Baldassarre Pisanelli di Bologna, *Della natura de' cibi e del bere* (1584)
- Gaspare Caniglia, *Del modo di prender cibo* (1594).

Se trata por lo general de discusiones, preceptos y recomendaciones para llevar una dieta y alimentación sanas y prolongar la vida, aunque no en todas las obras se incluye la sal entre las prescripciones, como, por ejemplo, en el libro de Baldassarre Pisanelli di Bologna, que obvia dar cualquier explicación sobre el uso y consumo del blanco condimento. Otros incluyen la sal entre los diversos alimentos y bebidas examinados, con sus buenos y malos efectos, pero lo hacen con relativa brevedad y sin apenas dedicarle más espacio que a otros alimentos o condimentos, como Alessandro Trajano Petronio, quien en su *De uictu Romanorum et de sanitate tuenda* (Roma 1581) desaconseja su uso a los ancianos o bien a los que sufren alguna enfermedad, como a los afectados por el “mal francés” o sífilis, uso proscrito en su *De morbo Gallico* (1567).<sup>7</sup> Luigi Mundella, por otro lado, en sus *Dialogi medicinales* (1551), tratando cuestiones sobre la comida y la bebida recoge ciertas observaciones de interés

---

<sup>6</sup> De Renzi 1846: 385.

<sup>7</sup> Trajano Petronio 1567: 22.



sobre el uso de la sal que le enfrentan, en cierta medida, con la manera de actuar de la mayoría de los médicos (*ut plerisque medicorum consuetum est*):<sup>8</sup>

...licet quin etiam **modicum salis** probabiliter et in acetariis et in ferculis ad languentem appetitum excitandum addi potuisset non negauerim; non enim uideo (nisi aliquid aliud obstet) qua de causa sal omnino ab omnibus febricitantium omnium cibis, ut plerisque medicorum consuetum est, subtrahi debeat, sed potius aliquid concedi debere bonum esse existimo, praecipue uero cum huiusmodi febres nobis contingunt...

es decir, no entiende por qué la sal debe eliminarse completamente de la dieta de todos los que presentan cuadros febriles (salvo que otra causa lo desaconseje), como acostumbran la mayoría de los médicos. Por el contrario más bien opina que es bueno que se deba permitir algo de sal, pues añadida módicamente (*modicum salis*) en ensaladas y en los platos excita el apetito debilitado. Llamamos la atención, pues, sobre que la controversia en esta época sobre el consumo de la sal (y, dicho sea de paso, de los restantes alimentos y bebidas) parecía surgir más bien en caso de enfermedad o decrepitud, pues en condiciones normales y en un cuerpo medianamente sano, la clase médica no parecía dudar de los efectos benéficos del blanco condimento para el ser humano, siempre que se aplicara con “medida”.

## 2. Los *COMMENTARII DE SALE* (VALENTIAE 1572)

En este contexto de obras generalistas sobre dietética en la Europa del siglo XVI destaca una monografía: un excepcional testimonio muy temprano de la controversia sobre el uso y consumo de la sal en la obra del humanista español Bernardino Gómez Miedes (ca.1515-1589), que comentaré aquí junto con otros testimonios.

Examinaré, pues, diferentes textos antiguos clásicos, renacentistas y modernos, a partir de este original comentario latino del siglo XVI, publicado en Valencia por primera vez en 1572. Puede decirse que es tanto una auténtica enciclopedia sobre la sal,<sup>9</sup> sin parangón,<sup>10</sup> como un verdadero ensayo sobre la *diáita*, es decir, sobre la vida, el modo de vivir, con especial atención al régimen de alimentos y ejercicios para mantener o recobrar la salud, tanto física como mental, de acuerdo con el dicho clásico *mens sana in corpore sano*. De esta “dieta” entendida en sentido clásico la sal se erige como la verdadera protagonista, según la cita de Plinio el Viejo (*nat.* 31, 102): *Sole et sale nihil*

<sup>8</sup> Mundella 1551: f. c3 r.

<sup>9</sup> Ramos 2003; Ramos 2007b: II 723-756.

<sup>10</sup> Habrá que esperar prácticamente al siglo XVII para encontrar nuevas monografías sobre la sal, en general todas de carácter médico o químico.

*corpori utilius dicunt*, recogida también por Isidoro de Sevilla (*orig.* 16, 2): *Nihil enim utilius sale et sole*, y reelaborada por el humanista español en “No hay nada más sano para el cuerpo y el espíritu que el sol y la sal” (*Sole et sale nihil humanis corporibus et spiritibus salubrius*). Gómez Miedes realiza este elogio contra quienes, según él, desaconsejaban absolutamente su empleo, a los cuales bautiza en su obra con el neologismo de origen griego *anthalistae* (de *antí*, “contra, y *hals*, “sal”), “los antisales o contrarios a la sal”, que consideraban que no había nada más pernicioso para el hombre.<sup>11</sup> Es muy probable que sea el pasaje isidoriano que relaciona etimológicamente entre sí los términos “sol”, “sal” y “salud” el que inspiró a Gómez Miedes el cambio en su lema de *utilius* (“lo más útil”) a *salubrius* (“lo más sano”).

Por otro lado, la técnica literaria usada por Gómez Miedes para elogiar la sal y realizar de ella una interpretación literal, alegórica y anagógica para alcanzar el objetivo de su proyecto puede observarse también en el *De Sole liber allegoricus et anagogicus cum apologia eiusdem libri* de Marsilio Ficino. Publicado en 1494, constituye un buen ejemplo de síntesis de astrología, religión y filosofía. En la dedicatoria a Piero de Medici dice que el origen de su obra es la metáfora del sol que aparece en la *República* de Platón.

Es importante destacar que el punto de arranque de la obra de Miedes son también las palabras de elogio que Platón dedica a la sal en *El Banquete*,<sup>12</sup> donde el concepto de *utilitas* remonta al propio filósofo griego (*ophelía*),<sup>13</sup> y que la cita pliniana que le sirve de base para elaborar sus comentarios tiene al “sol” y a la “sal” como referentes. Aunque el humanista español defiende la sal como lo más sano del mundo, tras la cita de Plinio reconoce que “la sal está por detrás del sol”, pero que por el momento va a dejar de lado el tema del sol para tratar sólo de la sal: *Verum sole interim omisso, qui rebus omnibus uitae atque salutis origo summa est fonsque perennis, salem post illum primas totius incolumitatis humane partes agere demonstremus* (“Pero prescindiendo por el momento del sol, que es el origen fundamental y la fuente perenne de la vida y la salud para todas las cosas, voy a demostrar que la sal, después de aquél, desempeña el papel protagonista de todo el buen estado de la salud humana”).<sup>14</sup>

<sup>11</sup> Ramos 2003: 72-73 [Miedes, *sal.* 1, 12, 2].

<sup>12</sup> Ramos 2003: 24-25 [Miedes, *sal. prooem.* 1, 9]. Cf. et Pl. *Smp.* 177b: En su *Elogio de Helena* 10,12, habla Sócrates de aquellos oradores que han elogiado “a los mosquitos, a las sales y a cosas semejantes” y se está de acuerdo en que se refiere al sofista de principios del s. IV a.C. Polícrates, que podría ser también el sabio al que alude Fedro en un pasaje de *El Banquete* de Platón.

<sup>13</sup> A este respecto es significativo también que la sal constituye el primer elemento del *ópson* mínimo concedido por el Sócrates de Platón a los hombres de la “ciudad verdadera” (*alethinè pólis*) en *La República* (II 372a-373a). Cf. Romerí 2002: 149 n. 76 (agradezco sinceramente a Edivar Noronha la referencia de este libro que me ofreció tras mi comunicación durante la celebración del Coloquio “Diaita-Património Alimentar”).

<sup>14</sup> Ramos 2003: 88-89 [Miedes, *sal.* 1, 12, 3].

¿Está la obra de Ficino “Sobre el sol” detrás de estos voluminosos comentarios “Sobre la sal” primeros en su género? En el estado actual de nuestra investigación únicamente podemos concluir de momento lo siguiente: solo una obra del florentino trata el tema de la dietética, los *De vita libri tres* (1489), donde el teólogo, médico y filósofo escribe tres libros destinados, sobre todo, a ayudar a los eruditos a alcanzar una vida saludable a través de una dieta y hábitos adecuados.

Puede sorprender en cierta forma que en ninguna parte Ficino dedique alguna línea significativa a la sal, a pesar del lugar de excelencia que el propio Platón le confiere en su obra filosófica, sí en cambio destaca las propiedades beneficiosas del azúcar o de la miel, a la que llama *flos floris* y considera “una ayuda segura para prolongar la vida” (*certum longioris uitae subsidium*).<sup>15</sup> En cambio, entre los alimentos que desaconseja, para evitar la atrabilis o melancolía propia de los estudiosos recoge, entre otros muchos, los alimentos condimentados con sal (*salsi*) y las salazones (*salsamenta*), pero también las frituras, los asados, los quesos viejos, la carne de buey, los vinos con cuerpo, etc: *Crassum turbidumque uinum, praecipue nigrum, cibi duri, sicci, salsi, acres, acuti, ueteres, usti, assi, frcti, carnes bouis et leporis, caseus uetus, salsamenta, legumina, praecipue faba, lenticula, melongia eruca, brassica, sinapis, radícula, allium, caepa, porrum, mora, cariole*.<sup>16</sup>

Gómez Miedes, no obstante, afirma en su obra que el discurso “antisal” que los *anthalistae* pronuncian y que le sirve de punto de partida para su defensa y elogio del “divino condimento” procede de cierto médico “contrario a la sal”, cuya autoridad y objeciones son alegadas en diversos pasajes de la obra. Pese a todos mis esfuerzos no he podido averiguar su identidad, debido a la imprecisión en la forma de ser citado, pues se trata de:

- a) cierto medico muy experto y gravissimo filósofo (*a quodam peritissimo medico eodemque grauissimo philosopho*),<sup>17</sup>
- b) la autoridad de un médico numerosas veces objetada por los camaradas “antisales” (*illius a contubernalibus toties obiecti medici auctoritas*),<sup>18</sup>
- c) la opinión de un famoso y gran médico (*ex illius magni medici sententia*).<sup>19</sup>

Es un claro caso de silenciamento de la fuente o de una autoridad que difiere de otros que he descubierto en la misma obra, porque si, en los casos que he hallado referidos, por ejemplo, a Erasmo de Róterdam o a Jerónimo

---

<sup>15</sup> Ficino 1532 : 73, 98.

<sup>16</sup> Ficino 1532 : 22.

<sup>17</sup> Ramos 2003: 72-73 [Miedes. *sal.* 1, 6, 1].

<sup>18</sup> Ramos 2003: 240-241 [Miedes. *sal.* 2, 2, 1].

<sup>19</sup> Ramos 2003: 410-411 [Miedes. *sal.* 2, 53, 2].

Cardano, Gómez Miedes oculta no sólo el nombre del roterodamo y del milanés, sino cualquier referencia a su existencia, en este caso concreto se silencia el nombre del médico *anthalista*, pero no su existencia, lo que me lleva a sospechar y pensar si no nos hallamos realmente ante un caso de autocensura ficticia o literaria.

La opinión, sin embargo, de Cardano sobre la sal, pese a ser silenciado en el coloquio por motivos evidentes de censura, no deja lugar a la duda y estará en la línea de, por el momento, la mayoría de los médicos del siglo XVI consultados. Es decir, el médico milanés reconoce en su *De usu ciborum*, de 1569, y siguiendo a Plinio el Viejo, que “una vida sin sal apenas es vida para el ser humano” o bien que “la sal es muy útil para mantener la buena salud”:<sup>20</sup>

*Sal quoque inter ciborum condimenta primum obtinet locum, cum mortalibus praeclaros prebeat usus, **quippe quod vita humana sine eo vix degere queat.** [...]. Enimvero, praeter mirabiles solis in sublunaria effectus et operationes in universa rerum natura, quod tam penetrante agilitate tamque insigni corpora immutandi varieque miscendi potentia instructum sit, praeter salinum principium fere nihil invenies. Neque enim vel in natura vel in arte ulla occurrit operatio qua absque salium concursu perficiatur. Praecipuum illud, quo unum corpus in alterum agit, salini generis principium est, neque animantium vita functionumque in iis integritas et corporis humani conservatio sine salibus persistere aut praestari possunt [...] et **valde utilis est pro conservanda valetudine** [...]*

La sal también obtiene el primer lugar entre los condimentos de los alimentos al ofrecer a los mortales usos excelentes, **puesto que una vida sin sal apenas es vida para el ser humano** [...] Sin embargo, más allá de los admirables efectos del sol en la zona sublunar y sus operaciones en toda la naturaleza, puesto que ha sido creado con tan penetrante agilidad y tan insigne poder para transformar los cuerpos y mezclarlos diversamente, no hallarás casi nada más allá del principio salino. Pues no tiene lugar ninguna operación natural ni artificial que se complete sin el concurso de la sal. Aquel principio superior que lleva a un cuerpo a actuar sobre otro, es de género salino, y tanto la vida de los seres vivos con todas sus funciones al completo como la conservación del cuerpo humano no pueden ser o permanecer sin las sales [...] y **para mantener la buena salud es muy útil** [...]

El no haber encontrado de momento, pese a mis lecturas y consultas diversas, un autor médico que en el XVI declarara expresamente la toxicidad y el peligro sin excepción de la sal en la dieta humana, me lleva a dudar de si en realidad existió este médico *anthalista* y de si todo no es pura ficción literaria.

---

<sup>20</sup> Cardano 1663: 43. Todas las traducciones que a continuación se ofrecen, de este y otros autores, son mías.

En efecto, el diálogo de la sal nos recuerda indefectiblemente el famosísimo coloquio erasmiano el *Ciceronianus* (1528), en el que el anticiceroniano Buléforo (*Bulephorus*, nombre parlante que significa “el portador del buen juicio o de la razón”) defiende su postura ecléctica y moderada ante el extremismo absurdo del ciceroniano Nosópono (*Nosoponus*, nombre parlante también que quiere decir “el enfermo de tanto estudiar”), en quien todo el mundo creyó ver caricaturizado al joven flamenco Christophe de Longueil.<sup>21</sup>

También en el coloquio de la sal, donde he demostrado filológicamente la presencia silenciada de Erasmo,<sup>22</sup> los nombres de los protagonistas del diálogo, como vimos, son parlantes, como el de *Metrophilus*, el trasunto del autor, que elogia la sal, pero defiende, como el propio nombre indica, su consumo moderado en contra de los extremistas, los *anthalistae*, los contrarios a la sal, que excluyen su uso de todo alimento. No le faltará a la obra su *Hipólogo* (tercer personaje del coloquio *Ciceronianus*, nombre parlante que significa “el que habla poco o bajo”): se trata del catalán Joan Quintana, interlocutor de Metrófilo-Miedes y ávido consumidor del blanco condimento, que apenas habla salvo para abrir y cerrar el coloquio de la sal, asumiendo el papel secundario de acusado en este juicio ficticio y de receptor de las enseñanzas del maestro en su difícil misión de reeducar el paladar del amigo y de sacar de su error a los *anthalistae*.<sup>23</sup>

Quizá sea necesario recordar aquí que, si hay un personaje romano clásico por excelencia que representaba “la sal” no solo para los antiguos, sino también para los mismos humanistas ese era el príncipe de la elocuencia: Marco Tulio Cicerón. El propio arpinate nos habla, en sentido figurado, de “sus salinas” y del poco cuidado que su procurador hacía de ellas, pues había quienes se apropiaban de su “sal” (*epist. ad fam.* 7, 32): *quibus in litteris omnia mihi periucunda fuerunt praeter illud, quod parum diligenter possessio salinarum mearum a te procuratore defenditur* (“en esta carta todo me ha resultado muy agradable, excepto el hecho de que defendiste con muy poca diligencia los derechos de propiedad de mis salinas”).

Su gran admirador Plinio el Viejo recoge algunos ejemplos de su *facetis sal*, como en *nat.* 36, 46: ...*faceto in id M. Ciceronis sale*; y algunos humanistas también, como apunté, utilizaban el nombre de la sal para caracterizar el estilo de Cicerón, como es el caso de Gyraldus Cynthius (ca. 1532-37):<sup>24</sup>

<sup>21</sup> Ramos 2014: 130-131.

<sup>22</sup> Ramos 1999; Ramos 2003: CLVII-CLXI.

<sup>23</sup> Cierta burla implícita hacia Longueil (latinizado como *Longolius*) creemos también que se esconde en el coloquio de la sal (Ramos 2003: 1129, n. 158), cuando en el comentario de cierto proverbio de Erasmo, cuyo nombre es silenciado, Gómez Miedes sustituye en el adagio el nombre original *longuriones* por el de *longolii*.

<sup>24</sup> Ramos 2014: 126, 129-130; DellaNeva 2007: 126.

*Nam veluti apes in melle condiendo, non ex uno tantum, sed ex omnibus floribus id sibi colligunt ex quo mel ipsum condant, ita a Cicerone schemata, epichieremata, parabolas, sales; a Quintiliano leporem, gratiam, energiam; a Sallustio sanguinem, cutem, carnem; a Caesare nervos, cartilagines, ossa; a Plinio animam, vim, spiritum; et brevi quaecumque orationem illustrem reddunt, a diversis exquirenda praecipiunt.*

Pues así como la abejas al hacer la miel, no solo de una, sino de todas las flores recogen aquello a partir de lo cual hacen la miel misma, así de **Cicerón** las figuras retóricas, los silogismos, **las sales**; de Quintiliano el encanto, la gracia, la energía; de Salustio la sangre, la piel, la carne; de César los nervios, los cartílagos, los huesos; de Plinio el alma, la fuerza, el espíritu; en definitiva, sea lo que sea lo que hace brillar un discurso, establecen que hay tomarlo de diversos autores.

### 3. LA SAL, METÁFORA CULTURAL DE ALCANCE UNIVERSAL, A TRAVÉS DE LOS SIGLOS

La sal, en definitiva, siempre fue, desde la Antigüedad Clásica, una metáfora cultural de alcance universal: condimento en apariencia insignificante pero vital, que superaba a cualquier elemento básico en importancia y utilidad, considerada por Homero (*Il.* X 214) y Platón (*Tim.* 60e) respectivamente, como divina (*thetioio*) y lo más querido de los dioses (*theophiléstaton*). Plutarco, por otro lado, en sus *Quaestiones Conuiviales* también calificó la sal de “divina”<sup>25</sup> y no solo por ser “el condimento por excelencia” (el *ópson* entre los *ópsa*), sino sobre todo por ser el condimento para la necesaria nutrición, pues sin sal nada alimenta ni nutre por desagradable e incomible, especialmente el pan, “el alimento (*sítos*) por excelencia”.<sup>26</sup> De ahí que sea también “la gracia”, “el ingenio”, el elemento imprescindible en cualquier comida o cena festiva,<sup>27</sup> como la descrita por Catulo en su *Carmen XIII*:

*Cenabis bene, mi Fabulle, apud me  
paucis, si tibi di fauent, diebus,  
si tecum attuleris bonam atque magnam  
cenam, non sine candida puella  
et uino et sale et omnibus cachinnis...*

Cenarás bien, querido Fabulo, en mi casa  
dentro de pocos días, si los dioses te son propicios,

<sup>25</sup> Ramos 1999: 403-407; Romeri 2002: 167-170.

<sup>26</sup> Romeri 2002: 153 y 168. Cf. et Plut. *Mor.* 5 685a7-10.

<sup>27</sup> Gowers 1993: 232-234: “Salt, which was always a universal cultural metaphor (the slight but vital condiment that outweighed any staple in importance) is also ‘wit’, the spice of dinner-party conversation”.

y si traes una buena y generosa  
cena a la que no le falte una guapa chica  
y vino y **sal** y risas sin límite...

y elemento imprescindible para la vida humana, como expresó Plinio el Viejo (*nat.* 31, 88: *Vita humanior sine sale non quit degere...*) según adelanté al citar a Cardano, y, en consecuencia, elemento fundamental de la mesa, tal como describió Horacio en algunos de sus poemas:

*Vivitur parvo bene cui paternum  
Splendet in mensa tenui **salinum**.*<sup>28</sup>

Vive bien con poco aquel en cuya sobria mesa  
brilla el salero de sus padres

*Modo sit mihi mensa tripes et  
Concha **salis** puri.*<sup>29</sup>

Con tal de que yo tenga una mesa de tres pies y  
una concha de sal pura

Y así en numerosísimos autores y obras desde la Antigüedad, entre las que no faltará siquiera en las Sagradas Escrituras o en obras de la más pura tradición judaica o árabe.<sup>30</sup>

En los siglos siguientes a nuestro original coloquio de la sal no encontraremos referencias especialmente negativas contra la sal, todo lo contrario: el avance de las investigaciones científicas hace proliferar los escritos sobre el blanco y divino condimento, especialmente en el norte de Europa, tratados todos que, a diferencia de la enciclopedia científico-literaria de Gómez Miedes, se centrarán en sus aplicaciones médicas y químicas. Las obras son incontables, como se recogen en la *Bibliotheca Salinaria* de G. Thurmann o en la *Litteratura uniuersa materiae medicae, alimentariae...* de E. G. Baldinger,<sup>31</sup> de principios y finales del siglo XVIII respectivamente, por lo que me limitaré ahora a espigar solo algunos ejemplos significativos hasta llegar a la actualidad.

Tras los comentarios sobre la sal de Gómez Miedes, en el siglo XVII<sup>32</sup> el afamado químico y farmacólogo Rudolph Glauber (1604-1670), conocido

---

<sup>28</sup> Hor. *carm.* 2, 16, 13-14.

<sup>29</sup> Hor. *serm.* 1, 3, 13-14.

<sup>30</sup> Ramos 1998; 2004-05; 2007a; 2008a; 2008b.

<sup>31</sup> Baldinger 1793: 30-37, 42-43, 182-193.

<sup>32</sup> Bernardus Caesius en 1636 dedica una sección del libro tercero (*De succis concretis*) de su *Mineralogia* al uso de la sal en medicina (*De salis usu in re medica*). Es el capítulo 2, que está



por el desarrollo del sulfato sódico y de la sal que lleva su nombre, conocida también como *sal mirabile*, escribe su *Tractatus de natura salium* (1658-1659), cuyo subtítulo descrito profusamente en la portada no deja lugar a la duda sobre la apreciación de Glauber sobre la sal, quien se sitúa en la tradición antigua de considerar “la sal (después de Dios y el sol), el único principio, origen, propagación y aumento indiscutible de todas las cosas, del que pueden extraerse el mayor tesoro del Mundo y la mayor riqueza”:

*Rudolphi GLAUBERI Tractatus de natura salium siue Dilucida descriptio, perfecta explanatione declarans naturam, proprietates et usus salium uulgo notorum, ut et alius cuiusdam, admodum mirabilis et hactenus mundo ignoti salis, cuius adjumento omnia Vegetabilia, Animalia et Mineralia, sine ponderum suorum diminutione et formarum mutatione in dura et incombustibilia corpora transmutari possunt, cum demonstratio-  
ne firmissima, quod Sal (post Deum et Solem) unicum sit principium solaque origo, propagatio atque augmentum unicum cunctorum uerum, ex quo maximus totius Mundi thesaurus et maximae diuitiae erui queant... Amsterodami. Apud Ioannem Ianssonium. Anno MDCLIX.*

Tratado de Rudolph Glauber Sobre la naturaleza de las sales o Descripción precisa que declara, con una explicación perfecta, la naturaleza, propiedades y uso de las sales conocidas al vulgo, así como también de otra sal ciertamente muy admirable y hasta ahora desconocida para el mundo, con cuyo auxilio todas las plantas, animales y minerales, sin merma de su peso o transformación de su forma pueden transmutarse en cuerpos sólidos e incombustibles, y demostración muy firme de **que la Sal (después de Dios y el Sol) es el único y solo principio, origen, propagación y aumento indiscutible de todas las cosas, de la que pueden extraerse el mayor tesoro de todo el Mundo y la mayor riqueza...** Amsterdam. En el taller de Jan Janssonius. Año 1649.

Poco después, en 1663, Johann Sophron Kozak publica un tratado médico sobre la sal, donde reconoce en la “Sección II” del capítulo I la primacía de la sal entre los elementos de la naturaleza, de la que se extraen, como de una madeja, el hilo de todas las pasiones y acciones diversas que se dan en nosotros, los placeres y los dolores, las vidas y las muertes junto con sus propias discrepancias,<sup>33</sup> idea que desarrolla en la “Sección III”:<sup>34</sup>

---

dedicado a la etimología de la sal, tipos y géneros, colores, sabores, propiedades, simbología, etc. Cf. Caesius 1636: 293-322, espec. 311.

<sup>33</sup> Kozak 1663: 4: *Principium rerum naturalium ... ex quo, tamquam ex glomo, filum trahunt omnium actionum et passionum in nobis uarietates, uoluptates et dolores, uitae mortesque cum suis discrepantiis.*

<sup>34</sup> Kozak 1663: 6.



*Sine Sale enim nihil est in mundo hoc praesenti, nihil in futuro futuri. Nihil mutabilis, nihil aeternii. Sale condiuntu et condita sunt omnia et huius et futuri seculi Entia. Nec astrorum splendor nec terra opacitas nec Ignis aestus nec Aqua frigus nec Aeris pondus nec Metallorum soliditas nec Mineralium fragilitas nec fontium scaturigines nec montium et collium gibbi, nec convallium planities, nec Vegetabilium sapor, odores, colores, nec carnes nec ossa animalium nec sensus nec humanae cogitationes earumque in acie vel stupiditate varietates sine Sale sunt id quod sunt. Omnes vitae et mortis, Aeternitatis et mutabilitatis, sanitatis et morborum, lucis et tenebrarum thesauri, locorum, temporum, magnitudinum, multitudinum, sympathiarum et antipathiarum discrepantia in uno Salis latent Mysterio. Nullus est supernè aut infernè, intus in nobis vel extrà nos, in seminum centris vel fructuum superficiebus, motus et quies quam Sal non inchoet, comitetur, continuet, inturbet aut terminet.*

**Sin sal, pues, no existe nada en este mundo presente**, nada futuro en el futuro. Nada mudable, nada eterno. Con sal se condimentan y han sido condimentados todos los seres de este tiempo y del futuro. Ni el brillo de las estrellas ni la opacidad de la tierra ni el calor del fuego ni la frialdad del agua ni el peso del aire ni la solidez de los metales ni la fragilidad de los minerales ni los manantiales de las fuentes ni los relieves de montes y collados ni las planicies de los valles ni los sabores, olores y colores de los vegetales ni las carnes ni los huesos de los animales ni las sensaciones ni las reflexiones humanas ni sus variedades siquiera en agudeza o estupidez **sin sal son lo que son**. Todos los repositorios de la vida y de la muerte, de la eternidad y del cambio, de la salud y de la enfermedad, de la luz y de las tinieblas, las discrepancias de lugares, tiempos, magnitudes, multitudes, simpatías y antipatías laten en el Misterio único de la sal. No hay movimiento o reposo por encima de nosotros o por debajo, dentro de nosotros o fuera, en el núcleo de las semillas o en la superficie de los frutos que la sal no inicie, acompañe, continúe, perturbe o termine.

En el siglo XVIII Friedrich Hoffmann (1660-1742), entre otros, publicó varias *Dissertationes physico-chymicae* sobre la sal y diversos opúsculos dietéticos.<sup>35</sup> En el prólogo de una de estas obras comienza con la referencia al antiguo precepto de la “importancia del sol y la sal para la salud” referido por los sabios, situándose de este modo el químico moderno en la tradición clásica y humanística (y siguiendo en este punto casi al pie de la letra a Cardano, cuyo nombre es silenciado) de considerar el sol y la sal lo más benéfico para la prolongación y conservación de la salud:<sup>36</sup>

*In sole et sale omne illud, quod sapientes quaerunt, reperiri, ab omni iam inde antiquitate inter philosophos celebrata parèmia est, ita prorsus, ut qui alchymisticae arti apprimè favent, hoc dictum sibi quam maxime applicent atque ad suum sibi praefixum*

<sup>35</sup> Sus *Opera omnia* están publicados en seis tomos, en Genova, año 1740.

<sup>36</sup> Hoffmann 1721: 3-5.

De ‘condimento vital’ a ‘veneno’: sobre el consumo de sal idóneo en la dieta desde la Antigüedad Clásica a nuestros días

*scopum transferant. Nos, relictis hisce inanibus et supra captum nostrum positis opinionibus, potius hoc vetustissimum sapientum edictum, simplicissime tantummodo intellectum, ad usum physico-medicum perquam commode traduci posse existimamus. Ecquis enim solis, qui iure meritoque rerum conditarum princeps ac rex, atque universi systematici mundi primum mobile appellari potest, immensam ac pene divinam in immutandis, generandis ac perficiendis rebus corporeis virtutem digne satis aestimare ac praedicare poterit? [...] Enimvero, praeter mirabiles solis in sublunaria effectus et operationes in universa rerum natura, quod tam penetrante agilitate tamque insigni corpora immutandi varieque miscendi potentia instructum sit, **praeter salinum principium fere nihil invenies**. Neque enim vel in natura vel in arte ulla occurrit operatio quae **absque salium concursu perficiatur**.*<sup>37</sup>

**Que en el sol y en la sal se halla todo lo que los sabios buscan**, es paremia celebrada entre los filósofos ya desde toda la antigüedad, de tal modo que quienes principalmente se dedican al arte de la alquimia, se aplican sobre todo a este dicho y lo transfieren a su objetivo prefijado. Nosotros, dejando a un lado estas opiniones inanes y que van más allá de nuestra capacidad, este antiquísimo dicho de los sabios, que lo entendemos solamente en su sentido más simple, más bien consideramos que puede aplicarse muy apropiadamente en sentido físico-médico. Pues la virtud inmensa y casi divina de transformar, generar y consumir los cuerpos del sol, que con derecho y merecidamente puede ser llamado príncipe y rey de la creación y primer principio activo de todo cuanto hay en el sistema del mundo, ¿hay alguien que pueda valorarla y proclamarla de forma lo suficientemente digna? [...] Sin embargo, más allá de los admirables efectos del sol en la zona sublunar y sus operaciones en toda la naturaleza, puesto que ha sido creado con tan penetrante agilidad y tan insigne poder para transformar los cuerpos y mezclarlos diversamente, **no hallarás casi nada más allá del principio salino**. Pues no tiene lugar ninguna operación natural ni artificial **que se complete sin el concurso de la sal**.

Y muy a propósito para nuestra investigación, en el tomo V de sus *Opera omnia* encontramos un tratado “De salinis Halensibus commentatio” donde también en el prólogo volvemos a descubrir la referencia al sol y a la sal de los antiguos, a partir de la cual Hoffmann ensalza la beneficencia de la sal para la conservación, duración, aumento y propagación de la vida:<sup>38</sup>

*In sole et sale Veterum sagaciores non sine ratione summam rerum conditarum inquisierunt perfectionem [...] Post solem maxima quoque uirtus, uis ac efficacia sali*

<sup>37</sup> Véase el texto de Cardano al que hace referencia la nota 20.

<sup>38</sup> Hoffmann 1740: 47.

*inest, quod ad conseruationem, durationem, augmentum et propagationem admodum proficuum est.*

**En el sol y la sal** los más perspicaces de los autores antiguos no sin razón buscaron la suma perfección de toda la creación [...] Después del sol la más poderosa virtud, fuerza y eficacia también se halla en la sal, porque para la conservación, duración, aumento y propagación es absolutamente **benéfica**.

En el siglo XIX continúan las disertaciones médicas, como la de Stanger, quien, en la misma línea de los siglos anteriores, escribe “Sobre la sal común” destacando su utilidad y beneficios para la salud:<sup>39</sup>

*Sal communis ab antiquissimis temporibus propter usum longe frequentissimum maximi factus est, et maiores nostri, qui rem magis colebant quo **utilior** esset, nonnisi cum reuerentia de eodem loquuti sunt. [...] Nec tamen solius uoluptatis causa instinctus usum salis dictauit hominibus, sed **salutis** gratia etiam iubet.*

La sal común desde los tiempos más antiguos por su uso con diferencia muy frecuente fue tenida en muchísima estima y nuestros mayores, que veneraban más una cosa, cuanto **más útil** era, no hablaban de ella sino con reverencia [...] Sin embargo, no solo por causa del placer el instinto dictó a los hombres el uso de la sal, sino también lo prescribe por motivos de **salud**.

Y tras un paréntesis desolador durante el siglo XX en el que la sal, de escasa y muy apreciada, se trivializa y se convierte, en cierta medida, en el enemigo público número uno de la dieta humana,<sup>40</sup> algunos recientes estudios parecen sugerir los beneficios asociados a las dietas con sal: por un lado una investigación de 2014 titulada “The *wrong white crystals*: not salt but sugar as aetiological in hypertension and cardiometabolic disease”,<sup>41</sup> intenta demostrar que no es la sal, sino el azúcar la causante de la hipertensión y enfermedades cardiometabólicas:

Coincidentally, processed foods happen to be major sources of not just sodium but of highly refined carbohydrates: that is, various sugars, and the simple starches that give rise to them through digestion. Compelling evidence from basic science, population studies, and clinical trials implicates sugars, and particularly the monosaccharide fructose, as playing a major role in the development of hypertension. Moreover, evidence suggests that sugars in general, and fructose in particular, may contribute to overall cardiovascular risk through a variety of

---

<sup>39</sup> Stanger 1837: 3.

<sup>40</sup> Meyer 2000; Laszlo 2001: 30; Kurlansky 2003: 467-468.

<sup>41</sup> DiNicolantonio -Lucan, 2014.

mechanisms. Lowering sodium levels in processed foods could lead to an increased consumption of starches and sugars and thereby increase in hypertension and overall cardiometabolic disease... **Sugar may be much more meaningfully related to blood pressure than sodium, as suggested by a greater magnitude of effect with dietary manipulation...** Just as most dietary sodium does not come from the salt shaker, most dietary sugar does not come from the sugar bowl; reducing consumption of added sugars by limiting processed foods containing them, made by corporations would be a good place to start. Indeed, reducing processed-food consumption would be consistent with existing guidelines already in place that misguidedly focus more on the less-consequential white crystals (salt).

Otro estudio más reciente, de marzo de 2015,<sup>42</sup> considera que la sal en la dieta podría tener una ventaja biológica: la defensa del organismo contra los microbios invasores, una estrategia “muy antigua” para prevenir infecciones, mucho antes de que se inventaran los antibióticos.

En este debate entre los que creen que la sal es beneficiosa y aquellos que la consideran perjudicial estamos en la actualidad. Puede que ambas hipótesis sean ciertas. No cabe duda de que el cuerpo humano necesita sal, pero las pruebas clínicas demuestran que los grandes consumidores de sal presentan problemas de salud. Los términos, pues, del debate y de la controversia en el uso y consumo de la sal deberían matizarse y empezar a establecerse en aquellos que, partiendo de su incontestable importancia vital, examinen, investiguen y descubran el verdadero y justo “punto medio” de sal.

#### 4. SOBRE EL “PUNTO MEDIO” IDÓNEO DE SAL (SEGÚN GÓMEZ MIEDES)

Pero volviendo al siglo XVI y a la primera monografía editada en Europa sobre la sal, ¿dejó su autor, Gómez Miedes, algo escrito sobre su consumo idóneo? Efectivamente, no solo el nombre parlante elegido por el humanista español para elogiar y defender el uso del blanco condimento (*Metrophilus*) es revelador del pensamiento del autor, que le posiciona de entrada en la tradición más clásica de no considerar “nada en exceso” (*nequid nimis*)<sup>43</sup> y de buscar el punto medio de las cosas, sino que también el libro tercero de los cinco que conforman el coloquio está estructurado de tal forma, que sus tres partes (dedicadas a explicar el lugar, el momento y la cantidad idóneos de sal en la mesa) están diseñadas para este fin último: demostrar que hay

<sup>42</sup> Jantsch-Schatz 2015: 493-501.

<sup>43</sup> Es el famoso precepto griego, inscrito, según cuenta Platón (*Hiparco* 228e), en el frontón del templo de Apolo en Delfos. *médén ágan*, que inculcaba la mesura y el rechazo de los excesos, recogido por el poeta Alfeo (9, 100, 4) y por el comediógrafo Terencio (*Andria* 61) en su variante latina *nequid nimis*.

que tender a la moderación, la clave y la característica más importante en el régimen, la dieta y un buen estado de salud en la primera época moderna.

Teniendo, pues, en cuenta los preceptos de los escritores grecorromanos y la experiencia personal, Metrófilo-Miedes intenta descubrir con qué exacta proporción debe aplicarse la sal en los alimentos, porque considera que no es tanto lo que comemos lo que suele perjudicar, sino la cantidad. En efecto, si esta cantidad no fuera la justa, podría causar daño e incluso matar, como ocurre en la preparación de medicamentos, anticipándose en esto a los químicos posteriores, ya que si se empleara en la mezcla una proporción de sustancias químicas menor o mayor de lo debido, podría convertirse en “veneno” eso mismo que, para restablecer la vida del enfermo y mantener la salud, debe prepararse con un peso y una medida determinados:<sup>44</sup>

*Neque enim in cibis qualitas, ut uulgo dicunt, sed quantitas nocere solet, quod haec, si iusta non fuerit, non modo nocere, sed necare possit, maxime uero in medicaminibus. In quibus nihil tam facile factu est quam quod ad reparandam aegroti uitam retinendamque salutem, certo cum pondere, numero et mensura a medico componendum traditur, id ipsum minore uel maiore quam par est simplicium proportionem permistum, in uenenum conuertere. Est igitur salis modus plusquam ceteris rebus omnibus in condiendo praescribendus.*

No es, pues, la calidad en los alimentos, como vulgarmente dicen, lo que suele perjudicar, sino la cantidad, puesto que si ésta no fuera la justa, no sólo podría causar daño, sino matar, pero sobre todo en los medicamentos. Y en éstos nada es tan fácil de conseguir como, tras emplear en la mezcla una proporción de sustancias simples menor o mayor de lo debido, **convertir en veneno** eso mismo que, para restablecer la vida del enfermo y mantener la salud, tradicionalmente el médico debe preparar con un peso, un número y una medida determinados. Por lo tanto, en la condimentación hay que prescribir una medida para la sal más que para todas las demás cosas.

Como podemos observar, Gómez Miedes introduce el concepto de “veneno” en la aplicación y consumo de sal, pero no como algo inherente a la misma, como suele entenderse en la actualidad, sino como resultado del mal uso de la misma por parte del hombre y de la mudanza de los tiempos, porque no hay nadie que en su sano juicio y desde la antigüedad grecorromana haya expresado tal condición negativa del más divino de los condimentos.

Si la sal es el condimento por excelencia (el *ópson* entre los *ópsa*) esencial para la salud, con cuya ausencia ningún alimento (*sitos*) tiene sabor y por tanto no puede nutrir, de acuerdo con el dicho *Quod sapit, nutrit*, en su uso hay que prescribir una medida más justa y necesaria que con cualquier otro

---

<sup>44</sup> Ramos 2003: 524-55 [Miedes, *sal.* 3, 4. 5].

condimento. Y para establecer con exactitud ese consumo “justo” de sal, el humanista manejará tres criterios o medidas fundamentales: el individual, el aritmético y el geométrico,<sup>45</sup> cuyo punto de partida serán los conocidos versos de Horacio que declaran:<sup>46</sup>

*Est modus in rebus, sunt certi denique fines,  
Quos ultra citraque nequit consistere rectum*

Hay una medida en las cosas, unos límites claros, en fin,  
en cuyos extremos no puede asentarse lo justo.

Gómez Miedes descarta el criterio individual (pues el gusto personal de cada uno de los hombres no puede aplicarse a todos por igual) y el aritmético (no existe un justo “punto medio” inamovible y exacto, pues a menudo sucede que lo que para unos se considera punto medio, para otros es excesivo, pero para otros se considera escaso). Considera por tanto que el uso más sano de la sal y su modo de aplicación deben depender de ese término medio geométrico que, según la naturaleza del clima y del suelo e incluso del pueblo de los que depende su uso, se deduce y se prescribe por su empleo más sano y más frecuente.

Así, quienes habitan regiones calurosas y secas, pero sobre todo situadas en llanuras y valles hondos, necesitan poca cantidad de sal y por ello más benigna y menos fuerte, así son los pueblos del sur. Pero, por el contrario, los habitantes de regiones frías y húmedas, conviene que tomen más cantidad de sal, que sería moderada en relación a los otros. De este tipo son los pueblos del norte.

De aquí resulta que por la misma proporción por la que los del sur tienen a lo escaso, obteniendo así su propio y verdadero término medio, los del norte, inclinándose también a lo excesivo, sitúan esta misma proporción en un punto que dista más de lo escaso y que está más próximo a lo excesivo. Y observada por ambas partes esta peculiar relación y proporción de la medida, Gómez Miedes afirma entonces que ambos no pecan ni de escasez ni de exceso ni se alejan de su punto medio. Más bien saca la conclusión de que ellos desean y buscan de forma correcta y digna el verdadero uso de la sal.

El humanista español considera, no obstante, que hay que volver al sistema aritmético y encontrarlo de tal clase, que los que lo sigan no parezca que ajustan la regla a ellos, sino más bien ellos mismos a la regla, es decir, hay que encontrar un punto fijo de la sal que sea equidistante de los extremos en los que se mueve. Y de esta clase concluye que son en general casi todas las

---

<sup>45</sup> Toda la exposición sobre esta cuestión de la cantidad y de los tres criterios aplicados en la bûqueda del “punto medio” universal se tratará profusamente en el libro III de los *Commentarii de sale*, capítulos 57- 63, que resumimos en el presente apartado. Cf. Ramos 2003: 678-693.

<sup>46</sup> Hor. *serm.* 1, 1, 106-107.

regiones que se comprenden entre el norte y el sur, tanto desde el Trópico de Cáncer hasta el Ártico, como desde el Trópico de Capricornio hasta el Círculo Antártico, regiones que llaman templadas porque se inclinan al calor no menos que al frío. Y en estas regiones, dado que por la temperatura y la pureza del aire y su cultivo fecundo en recursos, la tierra produce frutos muy variados y abundantes, que ni se hielan con el frío del Aquilón ni se arruinan con la sequedad meridional, sabe con certeza que son muy cultivadas y resultan muy apropiadas a los hombres para habitarlas. Por lo tanto, al estar situadas en el centro y distar lo mismo por ambas partes de las regiones no templadas, resulta que los habitantes de estos lugares son en todo caso moderados y sobrios en la alimentación.

De aquí Miedes saca la conclusión de que el mejor modo de salar, casi todas las naciones de Europa que se hallan entre el sur y el norte lo aprueban, conservan y emplean a menudo y por ello presentan un mejor estado de salud. Y entre estas naciones destaca España, Italia, Francia, Grecia, Macedonia, Lacedemonia y toda Asia en general orientada hacia el oeste bajo los mismos paralelos de España y Grecia.<sup>47</sup>

De este modo, si se aplica este sistema geométrico concluye que se puede alcanzar el término medio en el “más” como en el “menos”, si junto a la variedad del lugar y del tiempo sumamos la cualidad y la cantidad de la materia.

## 5. CONCLUSIÓN

Desde las palabras de elogio que Platón dedicó a la sal en *El Banquete* hasta prácticamente principios del siglo XX apenas encontramos opiniones tan adversas como las que en los últimos decenios se han vertido contra la sal. De hecho, en el primer libro dedicado en exclusiva al “blanco condimento” editado en latín en el siglo XVI, las críticas severas allí lanzadas por un médico muy experimentado, cuyo nombre es silenciado, pero de cuya autoridad se hacen eco unos personajes también innominados que dan pie al coloquio de la sal, pensamos que son pura ficción literaria y que se trata más bien de un eco tardío en España de las llamadas “controversias ciceronianas”, con el dialogo el *Ciceronianus* de Erasmo como telón de fondo.

Definida, pues, en esta y otras muchas obras anteriores y posteriores como “condimento vital y divino”, “oro blanco”, “riqueza infinita” o “el más grande tesoro del mundo” por prestigiosos filósofos, historiadores, poetas y científicos, en la actualidad, sin embargo, se desaconseja y veta de tal modo su consumo desde diferentes organizaciones de la salud, que la sal ha llegado a considerarse

---

<sup>47</sup> Ramos 2003: 690-691 [Miedes, *sal.* 3, 63, 2].



popularmente como uno de los cinco “venenos blancos” de la dieta humana, si no el más nocivo.

Algunos recientes estudios científicos, no obstante, parecen cuestionar esta condena sin paliativo de sustancia tan vital para el hombre y reconocer que, además de otros beneficios, algunas enfermedades que se achacaban a las sal, no son tan imputables a ella como a otras sustancias o a modos de vida y de alimentación equivocados. También algunos estudios médicos afirman que una dieta sin sal puede llegar a ser más nociva que un consumo aplicado a voluntad, siempre y cuando sea uno mismo el que controle la cantidad.

Se dice, en efecto, que más del 75% de la sal que ingerimos viene incorporada en alimentos preparados y conservas, y solo en el 20% o 10% de los casos la añadimos nosotros. Si se eliminaran de la dieta o se redujera el consumo de estos productos elaborados “industrialmente” con sal incorporada y se recurriera a una alimentación más natural, “casera”, a base de productos frescos, se reduciría drásticamente el consumo de sal, pues se haría del empleo de la sal un acto deliberado, como en la Antigüedad, un paso meditado en la preparación del plato, tan importante como el resto de ingredientes.

Si se conocieran, en definitiva, y se respetaran los preceptos transmitidos desde la Antigüedad Clásica al Renacimiento por los más sabios filósofos, médicos y pensadores, se devolvería la sal (junto con el sol) a su lugar (el centro de la mesa), su momento (en las dos comidas principales: almuerzo y cena) y su cantidad (que no es otra que la que el propio Gómez Miedes defiende con el nombre parlante asumido en su coloquio, *Metrophilus*): un consumo “justo” y “moderado” de sal, moderación que ya los antiguos griegos y romanos, y especialmente Horacio, prescribían para todo tipo de actividad, y que depende de esa proporción o término medio “geométrico” que, según la naturaleza del clima y del suelo e incluso del pueblo de los que depende su uso, se deduce y se prescribe por su empleo más sano, usual y verdadero.

## BIBLIOGRAFÍA

- Baldinger, E. G. (1793), *Litteratura uniuersa materiae medicae, alimentariae, toxicologicae, pharmaciae et therapiae generalis, medicae atque chirurgicae, potissimum academicae*, Marburgi.
- Bannwart, G. C. M. de Campos, Pinto e Silva, M<sup>a</sup> E. M., Vidal, G. (2014), “Redução de sódio em alimentos: panorama atual e impactos tecnológicos, sensoriais e de saúde pública”, *Nutrire* 39.3: 348-365. doi: <http://dx.doi.org/10.4322/nutrire.2014.034>.
- Busch J. et al. (2010), “Salt reduction and the consumer perspective”, *New Food* 2/10: 36-39.
- Caesius, B. (1636), *Mineralogía siue Naturalis philosophiae thesauri...*, Lugduni.
- De Renzi, S. (1846), *Storia della medicina in Itali*, 3 vols. Napoli.



- DGS = Direção-Geral da Saúde (2013), “Relatório: Estratégia Nacional para a Redução do Consumo de Sal na Alimentação em Portugal”, URL: <<http://www.dgs.pt/?cr=24482>> [Última consulta: 22/06/2015].
- DiNicolantonio, J. J.; Lucan, S. C. (2014), “The *wrong white crystals*: not salt but sugar as aetiological in hypertension and cardiometabolic disease”, *Open Heart* 1: doi:10.1136/openhrt-2014-000167.
- FEN = Fundación Española de la Nutrición (2013), *Libro Blanco de la Nutrición en España*, Madrid.
- Glauberi, R. (1659), *Tractatus de natura salium...* Amsterodami.
- Gowers, E. (1993), *The Loaded Table. Representations of Food in Roman Literature*, Oxford.
- Hoffmann, F. (1693), *Dissertatio physico-chymica experimentalis de generatione salium*, Halae Magdeburgicae.
- Hoffmann F. (1702), *Dissertatio Physico-Medica Inauguralis De generatione salium morbosorum in corpore humano*, Halae Magdeburgicae.
- Hoffmann, F. (1721), *Dissertatio Inauguralis Physico-Medica De salium mediorum excellentie et purgante virtute*, Halae Magdeburgicae.
- Hoffmann, F. (1740), *De salinis Halensibus commentatio in qua plures simul physicae quaestiones de fontium salsorum origine ipsiusque salis differentiis, praeparatione et utilitate illustrantur*, in: *Opera omnia*, tomus Quintus. Genevae.
- Jantsch, J.; Schatz, V. (2015), “Cutaneous Na<sup>+</sup> Storage Strengthens the Antimicrobial Barrier Function of the Skin and Boosts Macrophage-Driven Host Defense”, *Cell Metabolism* 21. 3, (3 March): 493-501.
- Kozak J. S. (1663), *Tractatus Medicus de Sale ejusdemque in corpore humano resolutionibus salutaribus et noxiis omnibus medicinae practicae valdè utilis et aegrotis necessarius...*, Francoforti.
- Kurlansky, M. (2003), *Sal. Historia de la única piedra comestible*, Barcelona [*Salt. A World History*, 2000].
- Laszlo, P. (2001), *Los caminos de la sal*, Madrid [*Chemins et savoirs du Sel*, 1998].
- Meyer, P. (1982), *L'homme et le sel. Reflexions sur l'histoire humaine et l'évolution de la médecine*, Paris [2000, 2ª ed.].
- Montero Cartelle, E. (2001), “El médico filólogo en el siglo XVI”, en J. L. García Hourcade – J. M. Moreno Yuste (coords.), *Andrés Laguna. Humanismo, ciencia y política en la Europa renacentista*, Valladolid, 93-122.
- Mundella, A. (1551), *Dialogi Medicinales decem*, Tiguri apud Froshoverum.
- Ramos Maldonado, S. I. (1998), “Islamismo y mundo árabe en las obras de los humanistas: los *Commentariorum de sale libri V* del alcañizano Bernardino Gómez Miedes”, en J. Martín, F. Velázquez, J. Bustamante (eds.), *Estudios de la Universidad de Cádiz ofrecidos a la memoria del Profesor Braulio Justel Calabozo*, Cádiz, 179-191.
- Ramos Maldonado, S. I. (1999), “La recepción de Plutarco en la obra de Bernardino Gómez Miedes: Erasmo como fuente intermedia de *Quaest. conu.* 5, 10 (*Mor.* 684e -685f)”, en J. G. Montes, M. Sánchez, R. Gallé (eds.), *Plutarco, Dioniso y el vino*, Madrid, 399-410

- Ramos Maldonado, S. I. (2003), *Bernardino Gómez Miedes. Comentarios sobre la sal. Edición crítica, traducción, estudio introductorio, notas e índices de...*, 3 vols., Alcañiz-Madrid.
- Ramos Maldonado, S. I. (2004-05), “SAL: una interpretación trinitaria del Tetragrámmaton y un nombre de dios según un humanista (¿cabalista?) cristiano del siglo XVI”, *Calamus Renascens* 5-6: 193-222.
- Ramos Maldonado, S. I. (2007a), “La sal y la técnica de la salazón en la Antigüedad: estado de la cuestión en el siglo XVI”, en L. Lagóstena, D. Bernal and A. Arévalo (eds.), *CETARIAE. Salsas y Salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad*, Oxford: Colección British Archaeological Reports (BAR), 163-171.
- Ramos Maldonado, S. I. (2007b), “Los *Commentarii de sale* (Valentiae, 1572-79) de B. Gómez Miedes: una enciclopedia renacentista sobre la sal”, en N. Morère (ed.), *Las salinas y la sal de interior en la historia: economía, medioambiente y sociedad. Inland Salt Works and Salt History: Economy, Environment and Society*, Madrid, II 723-756.
- Ramos Maldonado, S. I. (2008a), “Proverbios alimentarios y simbólicos de la sal procedentes de la Grecia antigua: “Los de sal y comino” (1ª parte)”, *El Alfól* 1: 4-10.
- Ramos Maldonado, S. I. (2008b), “Proverbios alimentarios y simbólicos de la sal procedentes de la Grecia antigua: “Los de sal y habas” (2ª parte)”, *El Alfól* 2: 4-11.
- Ramos Maldonado, S. I. (2014), “*De stilo presso*: Plinio el Viejo en las controversias ciceronianas”, *RELat* 14: 119-139.
- Romeri, L. (2002), *Philosophes entre mots et mets: Plutarque, Lucien et Athénée, autour de la table de Platon*, Grenoble.
- Thurmann, G. (1702), *Bibliotheca Salinaria, Physico-Theologico-Politico-Juridica, in qua exhibentur autores fere omnes, tam physici et medici quam theologi et jurisconsulti qui de salibus et salinis, maxime Hallensibus harumque juribus, quicquam commentati, in gratiam illorum, qui circa res salinarias earumque jura occupantur, collecta*, Halae Magdeburgicae.
- Trajano Petronio, A. (1567), *De morbo Gallico*, Venetiis.
- WHO = World Health Organization (2003), *Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation*. Technical Report Series 916. Rome.

(Página deixada propositadamente em branco)

**SAÚDE E DIETA ALIMENTAR.**  
**OS DOENTES ASSISTIDOS PELA MISERICÓRDIA**  
**DE POMBAL (1850-1910)**  
**Health and Food Diet. Patients Assisted by**  
***Pombal Misericórdia, 1850-1910***

RICARDO PESSA DE OLIVEIRA  
Universidade de Évora  
CIDEHUS<sup>1</sup>

**RESUMO:** No presente texto pretende estudar-se a alimentação ministrada aos doentes internados no hospital da Misericórdia de Pombal, na segunda metade do século XIX e primeira década da centúria seguinte, período em que foram admitidos nesse espaço centenas de indivíduos.

Através dos registos da instituição, procurar-se-á analisar os alimentos consumidos pelos enfermos, comparando a realidade do estabelecimento em apreço com espaços congêneres do passado, portugueses e estrangeiros. Por outro lado, além de aspectos ligados à confecção das refeições, à bateria de cozinha e ao serviço de mesa, importará tentar compreender as estratégias da irmandade relativas a esta matéria e, por último, tentar avaliar a real importância da dieta alimentar para a cura ou melhoria dos internados.

**PALAVRA-CHAVE:** Alimentação, Hospital, Misericórdia, Pombal, século XIX.

**ABSTRACT:** In this text we intend to study the food given to patients admitted to the hospital of Pombal Misericórdia, in the second half of the nineteenth century and the first decade of the following century, a period in which hundreds of individuals were admitted into this space.

Through the institution's records, efforts will be made to analyze the food consumed by the sick, comparing the reality of the establishment in question with similar spaces of the past, Portuguese and foreign. On the other hand, in addition to aspects like preparing meals, kitchen utensils and tableware, it is worth trying to understand the strategies of Misericórdia, concerning this matter and, finally, attempt to evaluate the real importance of diet for healing or improving the hospitalized ones.

**KEYWORDS:** Food, Hospital, Misericórdia, Pombal, XIX century.

---

<sup>1</sup> Este trabalho é financiado por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia no âmbito do projeto UID/HIS/00057/2013

## I. O HOSPITAL DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE POMBAL

Fundada em data desconhecida mas com existência documentada em Agosto de 1628<sup>2</sup>, a Santa Casa da Misericórdia de Pombal veio, à semelhança de muitas congéneres, a anexar e a administrar o único hospital existente na vila<sup>3</sup>. Embora desconheçamos o momento exacto em que a instituição assumiu a responsabilidade pela assistência hospitalar já o fazia em 1670, ano em que encontramos Francisco Gonçalves, natural e morador em Pombal, de 60 anos de idade, como “ospitaleiro do ospital da mizericordia desta villa”<sup>4</sup>. Localizado na rua do Espírito Santo<sup>5</sup>, paredes-meias com a igreja da instituição e com a casa do despacho, era um espaço bastante reduzido com manifesta falta de condições, no qual eram recolhidos doentes e pobres em trânsito, ainda que provavelmente em divisões distintas, não tendo, ao que tudo indica, sofrido grandes alterações até ao final do século XVIII.

No início da centúria seguinte, após uma grave epidemia que assolou a região, a Misericórdia erigiu e administrou um novo hospital, com capacidade para seis doentes, espaço que funcionou entre 1802 e 1808<sup>6</sup>, tendo o avolumar de despesas e o acumular de dívidas acabado por ditar o encerramento do espaço. Nos anos imediatos, pese a contradição das fontes estudadas, a irmandade continuou a assegurar alguma assistência hospitalar, providenciando três ou quatro camas, na casa do hospital, para recolher e tratar outros tantos enfermos<sup>7</sup>. Entretanto, foram sendo realizadas obras no edifício, sem que tal significasse uma melhoria efectiva das condições. Em 1858, o administrador do concelho ao relatar as limitações do estabelecimento afirmou tratar-se de “uma pequena Caza de Mezericordia [...] á qual não posso chamar hospital, tem ambito para receber trez ou quatro doentes e os rendimentos d’ella que não chegão a 300\$000 reis não podem supprir as necessidades de tantos desgraçados”<sup>8</sup>.

Em 1864 e em 1871, tiveram lugar novas intervenções no edifício, que incluíram a construção de uma nova enfermaria, na casa da tribuna. Ainda

---

<sup>2</sup> Arquivo da Universidade de Coimbra (AUC)-OrdSac 192: não numerado.

<sup>3</sup> Sá 2002: 24-27. Sobre a Misericórdia de Pombal cf., Mora 2010; Oliveira 2016.

<sup>4</sup> Arquivo Nacional Torre do Tombo (ANTT)-CGSO, Hab, António, mç. 8, doc. 326: 21v; ANTT-CGSO, Hab, Manuel, mç. 26, doc. 600: 15v-17.

<sup>5</sup> A 30 de Abril de 1796, a confraria das Almas emprestou 80.000 réis a juro a Joaquim Manuel da Silva e sua mulher, Joana Maria do Carmo, moradores em Pombal. Entre os bens obrigados pelo casal figuraram “humas cazas na rua do Espirito Santo desta mesma villa que partem do Nascente com o ospital da Mezericordia e do Puente com Joaquim Antonio da Rocha da mesma villa”, cf. Arquivo Distrital de Leiria (ADL)-RegNot, Pombal, V-103-E-34: 61-63.

<sup>6</sup> ANTT-DesPaço, Corte, Estremadura e Ilhas, mç. 1560, doc. 9.

<sup>7</sup> ANTT-DesPaço, Corte, Estremadura e Ilhas, mç. 1560, doc. 9.

<sup>8</sup> ADL-GovCiv, CorrespAdmConc, III-47-E-1: não numerado.

assim, a capacidade do espaço manteve-se insuficiente. As enfermarias eram de tal forma reduzidas que as camas estavam “quaze juntas” o que impossibilitava o vigário “de poder ouvir debaixo de cygillo (*sic*) as declarações em acto de confissão dos enfermos em p[e]rigo de vida”<sup>9</sup>. A esse aspecto acrescia a insalubridade do edifício, já que as casas destinadas para o efeito, além de térreas, eram pequenas, húmidas, sem ventilação e destituídas de todas as condições higiénicas<sup>10</sup>.

As décadas de 70 e de 80 do século XIX ficaram marcadas pelo desejo de construir um novo hospital, tendo sido delineados distintos projectos. Como todos os planos gizados acabaram por fracassar, em 1879, os irmãos deliberaram proceder à reedificação completa do hospital<sup>11</sup>, tendo os trabalhos decorrido entre 1882 e 1884. No entanto, apenas funcionaria naquele local até 22 de Março de 1889, data em que foi instalado num solar notável, situado no largo da Ponte Pedrinha, doado para o efeito, um ano antes, por D. Emília Godinho Valdez<sup>12</sup>. Entre outras benfeitorias o imóvel possuía um jardim, com várias árvores de fruto e um poço de água nativa, com pia de pedra. Por sua vez, o quintal possuía um alpendre para recolher lenha, um forno para cozer pão e uma pia de água para serviço da cozinha<sup>13</sup>. Apesar das condições terem melhorado substancialmente a capacidade do espaço continuou a ser bastante limitada. Em Novembro de 1900, em resposta a um ofício do administrador do concelho, afirmou-se que o hospital tinha apenas quatro camas<sup>14</sup>. Anos depois, em 1907, a irmandade mandou reparar dois quartos existentes nas dependências do edifício, para que pudessem servir de isolamento a enfermos com doenças contagiosas<sup>15</sup>.

## 2. OS DOENTES

Os primeiros registos de hospitalizados datam de Junho de 1867. Entre essa data e Dezembro de 1910, contabilizámos 1.622 registos de entradas de doentes no hospital<sup>16</sup>. O estabelecimento foi procurado tanto por homens

<sup>9</sup> Arquivo da Santa Casa da Misericórdia de Pombal (ASCMP)-LivAct (1871-1878): 17.

<sup>10</sup> ADL-GovCiv, CorrespAdmConc, III-47-E-2: não numerado. Mora 2010: 69.

<sup>11</sup> ASCMP-LivAct (1878-1884): 10-10v.

<sup>12</sup> ASCMP-LivAct (1884-1903): 32v-33 e 38-40v. Sobre as questões relativas à doação, cf. Mora 2010: 76-79.

<sup>13</sup> ADL-RegNot, Pombal, V-104-A-56: 33-33v.

<sup>14</sup> ASCMP-RegCorrespExp: 117.

<sup>15</sup> ASCMP-LivAct (1903-1910): 51v-52.

<sup>16</sup> O movimento de enfermos foi superior. Através do cruzamento de dados foi possível localizar indivíduos que foram hospitalizados e que não constam nos registos de doentes da Santa Casa. Foi o caso de Jacinto Freire, natural e morador no Souto, freguesia de Pombal, casado com Maria Gonçalves, trabalhador. Segundo os registos esteve internado duas vezes: de 24 de Outubro de 1888 a 16 de Novembro de 1888 e de 6 de Fevereiro de 1889 a 19 de Fevereiro do

como por mulheres. Ainda assim, existiu um ligeiro predomínio de doentes do sexo masculino: 56,8 %, contra 43,2 % de mulheres. Os internados eram maioritariamente solteiros e residentes no concelho de Pombal. Posto que tenham sido internados doentes de praticamente todas as idades, o universo em estudo era constituído essencialmente por gente adulta, com destaque para os enfermos com idade igual ou superior a 50 anos, grupo etário que representou 26,8 % do total de admitidos. Ainda assim, o grupo constituído pelas crianças e pelos jovens não deixou de ser particularmente relevante, tendo atingindo uma percentagem de 29,6. Relativamente ao estatuto socioprofissional, estamos em presença de gente pertencente a baixos estratos sociais, com destaque para os indivíduos ligados ao sector agro-pastoril (25,5 %) e à criadagem (21,8 %). Por sua vez, os pobres e os marginais representaram 7,3 % do total de admitidos. Entre os primeiros foram arrolados 84 mendigos, 23 pobres, dois pedintes e um indigente. Quanto aos marginais, as fontes assinalaram cinco vadias e três prostitutas. A clientela hospitalar era, portanto, como em espaços congêneres de outras localidades, maioritariamente constituída por gente pobre. De resto, apenas uma minoria tinha capacidade para pagar o internamento<sup>17</sup>.

O movimento de entrada de doentes não foi uniforme. A década de 70 do século XIX foi aquela que registou maior número de entradas, com a admissão de 623 doentes: 348 do sexo masculino e 275 do sexo feminino. Seguiu-se a década de 80 com a hospitalização de 415 indivíduos: 213 homens e 202 mulheres. Durante essas duas décadas, destaque para o período compreendido entre 1873 e 1881, em que foram hospitalizados, em média, 73 doentes por ano. A malária, associada à insalubridade dos arrozais, representou um grave problema de saúde pública no concelho de Pombal, tendo concorrido para o aumento de internamentos ocorrido nesse período<sup>18</sup>. Posteriormente o número de doentes admitidos decresceu bastante de tal forma que, entre 1886 e 1910, a média anual foi apenas de 26.

A maioria dos doentes teve alta hospitalar. O tratamento aplicado a 79,5 % das mulheres foi bem-sucedido. No que respeita aos homens, a taxa de cura foi ainda mais elevada, já que 81,4 % dos admitidos alcançaram a cura

---

mesmo ano. Através dos registos paroquiais verificou-se que voltou a ser internado uma terceira vez, já que faleceu naquele espaço a 25 de Julho de 1889, cf. ADL-RegParoq, Pombal, Óbitos, IV-42-E-30: 15v. Refira-se ainda que a 27 de Abril de 1872, a Santa Casa pagou 2.360 réis à enfermeira de dietas para cinco doentes existentes no hospital, cf. ASCMP-DiaRecDesp (1871-1874): 44. Ora, segundo os registos de doentes, à data apenas estavam internados três enfermos.

<sup>17</sup> Veja-se, por exemplo, ASCMP-DiaRecDesp (1895-1905): 22v, 29v, 44v, 85v e 174v; ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 6v 18v e 19v.

<sup>18</sup> A propósito da cultura do arroz em Portugal, cf., a síntese apresentada por Castro 1984: 479-481. Para o período em análise, cf. Vaquinhas 1996: 159-177. Sobre a doença, nesse período, cf. Saavedra 2010. Para Pombal, cf. Oliveira 2016.

ou, pelo menos, registaram melhoras a ponto de possibilitar a alta hospitalar. Quanto à duração do internamento, entre os que tiveram alta, a maior parte, tanto homens como mulheres, permaneceu hospitalizada entre oito e 29 dias<sup>19</sup>. Bastante significativos foram ainda os internamentos entre um e três meses.

### 3. A DIETA ALIMENTAR

A dieta alimentar foi, a par do receituário prescrito pelos facultativos, uma das grandes responsáveis pela elevada taxa de cura registada no hospital<sup>20</sup>. Até meados do século XIX, os dados sobre as refeições ministradas aos doentes foram bastante parcos. Por exemplo, no ano económico de 1841/42, os registos referiram ter sido despendidos 930 réis com a alimentação de António Marques, morador na vila, durante o período em que esteve hospitalizado. No entanto, não foram discriminados os géneros consumidos e a verba incluiu azeite para iluminação do espaço<sup>21</sup>. Por sua vez, em Setembro de 1842, a Misericórdia gastou 360 réis com a aquisição de azeite, carneiro e pão para repasto de um doente, residente no lugar do Escoural, não individualizando as quantidades adquiridas<sup>22</sup>. No mesmo ano económico, de 1842/43, foram ainda despendidos 3.530 réis com a alimentação de Francisco Alves de Moura, doente que permaneceu no hospital durante 40 dias. Açúcar, arroz, galinhas e pão constituíram a dieta desse enfermo<sup>23</sup>. Mais uma vez, não foram indicadas as porções consumidas. Já em 1860/61, foram adquiridos 290 réis de vaca e 110 réis de marmelada para dois doentes internados no hospital<sup>24</sup>.

A partir da década de 70, os diários de receita e despesa passaram a registar com rigor os gastos com dietas. Ainda assim, na esmagadora maioria das ocasiões foram apenas referidos os totais despendidos. Por esse motivo, as referências aos géneros consumidos são excepcionais, caso de uma galinha comprada em Março de 1874, para Gerarda da Conceição, recolhida no hospital<sup>25</sup>. Só no final da primeira década do século XX, é que começaram a ser discriminados os alimentos, as quantias e, por vezes, as quantidades adquiridas. Quanto à composição das dietas, ordinárias e extraordinárias, e

---

<sup>19</sup> A mesma realidade foi registada, em idêntico período, em distintos hospitais, cf. Correia 2013: 95-96; Silva 2014: 130.

<sup>20</sup> Nos últimos anos, a historiografia portuguesa tem dedicado alguma atenção às dietas alimentares praticadas em contexto hospitalar, ao longo do século XIX. Refiram-se, entre outros, os trabalhos de Lopes 2000: 655-667; Lopes 2012: 147-164; Araújo 2012: 113-131; Esteves 2012: 133-146. A propósito das dietas praticadas noutros espaços da Península Ibérica, no mesmo período, veja-se, por exemplo, Gómez Rodríguez 1991: 397-441.

<sup>21</sup> ASCMP-LivRecDesp (1828-1871): 62.

<sup>22</sup> ASCMP-LivRecDesp (1828-1871): 68v.

<sup>23</sup> ASCMP-LivRecDesp (1828-1871): 68v.

<sup>24</sup> ASCMP-LivRecDesp (1828-1871): 106.

<sup>25</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1871-1874): 163; ASCMP-RegEntSaiDoe (1867-1881): 29.



aos horários das refeições, distintos no Verão e no Inverno, a inexistência de regulamentos hospitalares e de folhetos de rações não permitiu apurar dados significativos.

Como se sabe, a dieta alimentar dos grupos menos favorecidos era pouco diversificada, sendo essencialmente constituída por pão, hortaliças, legumes e vinho. A fruta era consumida com regularidade, ainda que pouco diversificada. Pelo contrário, o consumo de carne era pouco significativo, o mesmo sucedendo com o peixe, com excepção das zonas costeiras<sup>26</sup>. De resto, a má alimentação, decorrente quer da pouca variedade de géneros quer do mau estado de conservação de alguns deles, originava e potenciava enfermidades diversas<sup>27</sup>, realidade comprovada pelos registos da irmandade pombalense. De facto, os livros de entrada e de saída de doentes demonstram que vários sofriam de carências alimentares. Apresentem-se alguns casos. Manuel Gaspar, morador no lugar Ranha de Cima, freguesia de Pombal, casado, de 65 anos de idade, trabalhador de enxada, internado em Fevereiro de 1877, além de pleurodinia manifestou sintomas de “debilidade por falta de alimentação suficiente”<sup>28</sup>. Já Luís Ferreira, natural de Vale da Lama, freguesia de Caranguejeira, concelho de Leiria, casado, de 30 anos de idade, também ele trabalhador de enxada, hospitalizado em Dezembro de 1878, apresentava sinais de anemia profunda, consequência de uma febre não tratada e de alimentação insuficiente<sup>29</sup>. Do mesmo mal sofria a pombalense Maria da Encarnação, solteira, de 55 anos, costureira, admitida no hospital em Junho de 1886, já que a sua alimentação era insuficiente e de má qualidade<sup>30</sup>. Refira-se, por último, o caso de Ana Maria, casada, de 37 anos, moradora no lugar da Estrada, freguesia de Pombal, trabalhadora agrícola, internada no ano seguinte, com diarreia resultante de irregularidades na dieta alimentar<sup>31</sup>. Se alguns doentes estavam debilitados devido a carências alimentares, havia quem estivesse enfraquecido por outros motivos, caso de José Maria, solteiro, de 44 anos de idade, proveniente de Montemor-o-Novo, internado em Fevereiro de 1905, durante seis dias, por estar cansado da longa viagem empreendida<sup>32</sup>.

Presente em todas as mesas, ainda que de qualidades e de preços distintos, o pão constituía uma das bases da alimentação. De resto, este foi o género em que a irmandade pombalense despendeu mais dinheiro. Na segunda metade do século XIX, o fornecimento de pão aos internados no hospital

---

<sup>26</sup> Marques 1991: 626; Braga 2000: 78.

<sup>27</sup> Braga 2005: 206. Embora o livro se reporte a Setecentos, esta realidade manteve-se na centúria seguinte.

<sup>28</sup> ASCMP-RegEntSaíDoe (1867-1881): 71.

<sup>29</sup> ASCMP-RegEntSaíDoe (1867-1881): não numerado.

<sup>30</sup> ASCMP-RegEntSaíDoe (1881-1906): não numerado.

<sup>31</sup> ASCMP-RegEntSaíDoe (1881-1906): não numerado.

<sup>32</sup> ASCMP-RegEntSaíDoe (1881-1906): não numerado.

da Misericórdia de Pombal esteve, durante vários anos, a cargo do padeiro José Pinto, morador na vila. Em Abril de 1884, confrontada com a oferta de Joaquim Rodrigues Leitão, que propunha fornecer aquele produto, com o abatimento de 10 por cento, a Mesa, atendendo a “que o fornecedor do pão foi sempre Joze Pinto” decidiu informá-lo da proposta recebida. Ao comparecer na casa do despacho, José acordou em praticar a mesma redução, pelo que continuou a prestar aquele serviço<sup>33</sup>. Se a opção dos mesários parece, à partida, evidenciar o agrado pela qualidade do produto fornecido, convém ter em conta outro elemento que certamente pesou na decisão<sup>34</sup>. É que José Pinto era irmão da Santa Casa, desde 30 de Junho de 1875, ou seja, há quase uma década<sup>35</sup>. Desconhecemos até quando é que este indivíduo continuou a abastecer o hospital. Certo é que no ano económico de 1907/08, e até final do período em estudo, aquele alimento era fornecido pelo padeiro Joaquim Augusto da Silva, casado, residente em Pombal, também ele irmão da Misericórdia<sup>36</sup>.

A aquisição de pão fazia-se mediante a entrega de dinheiro e não de trigo, como sucedia por exemplo na Misericórdia de Vila Viçosa<sup>37</sup>, sendo que, por norma, o pagamento era efectuado no início do mês seguinte<sup>38</sup>. Entre Outubro de 1907 e Junho de 1910, os registos possibilitam aferir os gastos com este alimento. A despesa mensal variou bastante, tendo sido registado um máximo de 15.630 réis, relativos aos meses de Janeiro, Fevereiro e primeiros três dias de Março de 1909, ou seja, cerca de 7.800 réis por mês, e um mínimo de 1.770 réis, respeitantes a Julho do mesmo ano<sup>39</sup>. Além do adquirido ao padeiro, é plausível que, pontualmente, a enfermeira cozesse uma fornada de pão, já que o solar onde foi instalado o hospital, em Março de 1889, possuía os meios necessários para o fazer.

A carne ocupou um lugar de relevo na dieta alimentar dos enfermos. Entre as de matadouro figuraram o carneiro e a vaca, espécies adquiridas com regularidade e em quantidades idênticas. Entre 28 de Dezembro de 1907 e 30 de Maio de 1908, foram consumidos 49 quilogramas de vaca (10.780 réis)<sup>40</sup>; enquanto de 1 de Dezembro de 1907 a 30 de Junho de 1908, foram

<sup>33</sup> ASCMP-LivAct (1878-1884): 148.

<sup>34</sup> Pelo contrário, noutros hospitais a qualidade do pão motivou diversas queixas, cf. Castro 2008: 295; Araújo 2010: 188-190.

<sup>35</sup> Estudos já realizados demonstram que era usual encontrar irmãos e mesmo mesários entre os fornecedores dos géneros, cf. Araújo 2010: 197-199.

<sup>36</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 52-80; ASCMP-LivAct (1884-1903): 69.

<sup>37</sup> Cf., por exemplo, Araújo 2010: 188-190.

<sup>38</sup> Esta talvez tenha sido uma das condições impostas pela Misericórdia no que respeita ao fornecimento do pão. Sobre as exigências da Santa Casa bracarense, cf. Castro 2008: 293-296.

<sup>39</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 67 e 72.

<sup>40</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 58.

comprados 50,5 quilogramas de carneiro (8.010 réis)<sup>41</sup>. Por sua vez, no ano económico de 1909/10, foram adquiridos 84,5 quilogramas de vaca e 81,5 quilogramas de carneiro, o que teve um custo total de 33.430 réis<sup>42</sup>. Se na maior parte das ocasiões era o enfermeiro que comprava a carne no açougue, sendo posteriormente ressarcido, as fontes analisadas revelam que durante um breve período o fornecimento terá sido arrematado. Em Outubro de 1907, os 12 quilogramas de vaca ministrados aos enfermos foram fornecidos pelo pombalense Manuel Henriques, o que importou em 2.640 réis. Por sua vez, os 19,5 quilogramas consumidos nos meses de Novembro e de Dezembro do mesmo ano, que representaram uma despesa de 4.290 réis, foram fornecidos por Júlio de Almeida, residente na mesma vila. Já a carne de carneiro consumida entre 1 de Novembro de 1907 e 30 de Junho do ano seguinte, cuja importância ascendeu a 9.210 réis, foi fornecida por Joaquim da Silva, morador em Pombal.

Com alguma frequência, eram ainda confeccionadas aves de criação, tendo sido registada a compra de galinhas, frangos e frangões. Tratava-se de um tipo de carne reservada para os doentes mais débeis incapazes de suportar refeições mais pesadas<sup>43</sup>. Através dos registos da Misericórdia foi possível verificar que, na década de 70, do século XIX, o preço de uma galinha variava entre 280 e 340 réis<sup>44</sup>, enquanto um frangão custava cerca de 180 réis<sup>45</sup>. As referências à carne de porco são praticamente nulas, já que apenas por uma ocasião foi mencionado o consumo de toucinho<sup>46</sup>. Se várias Misericórdias possuíram capoeiras e rebanhos, procurando dessa forma poupar nos gastos com a aquisição de alimentos, a Santa Casa de Pombal não adoptou essa estratégia. Aliás, a documentação estudada demonstrou que alguns dos animais recebidos, provenientes de foros ou de quaisquer outros meios, eram vendidos, ao invés de serem consumidos no hospital. Em 1870/71, foi vendido um frangão por 80 réis<sup>47</sup>. No ano económico seguinte, a venda de galinhas, provenientes de foros, rendeu 560 réis<sup>48</sup>. Em Junho de 1875, foram carregados em receita 100 réis, resultantes da venda de um frangão<sup>49</sup>. Por sua vez, em 1878/79, a venda

<sup>41</sup> Acrescente-se que nove quilogramas de carneiro haviam sido adquiridos a 150 réis o quilo; e 41,5 quilogramas a 160 réis o quilo, cf. ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 60.

<sup>42</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 80.

<sup>43</sup> Lopes 2000: 666.

<sup>44</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1871-1874): 20, 32 e 163; ASCMP-DiaRecDesp (1874-1878): 11. Sobre o preço dos géneros vendidos no mercado de Pombal entre 1833 a 1924, cf. o quadro apresentado por Pinto 2010: 124. Para outros locais, cf., por exemplo, Ferreira 1972.

<sup>45</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1871-1874): 75.

<sup>46</sup> Pelo contrário, em Vila Viçosa, os doentes comiam porco e raramente vaca, cf. Araújo 2012: 124.

<sup>47</sup> ASCMP-LivRecDesp (1869-1905): 5v.

<sup>48</sup> ASCMP-LivRecDesp (1869-1905): 7v

<sup>49</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1874-1878): 39v.

de duas galinhas gerou uma receita de 480 réis<sup>50</sup>. Mais tarde, em Novembro de 1884, entraram no cofre 1.680 réis, importância de cinco galinhas e dois frangões, que a autoridade administrativa mandara entregar na Santa Casa, com aplicação às despesas do hospital<sup>51</sup>.

O consumo de peixe encontra-se igualmente documentado. Embora as fontes não discriminem as espécies piscícolas adquiridas, nem tão-pouco individualizem as quantidades e as quantias despendidas, sabemos que estava presente na dieta alimentar ao longo do ano e não apenas no período quaresmal<sup>52</sup>, até porque a privação de carne e seus derivados não era imposta aos hospitalizados<sup>53</sup>. Pese a escassez de dados, é seguro afirmar que as quantidades adquiridas seriam bastante reduzidas<sup>54</sup>. A 1 de Dezembro de 1907, a Santa Casa pagou 2.220 réis à enfermeira Guilhermina de Jesus de frangos, de hortaliça e de peixe fornecidos para dietas dos doentes tratados no hospital<sup>55</sup>. No último dia desse mês, a mesma mulher recebeu mais 1.100 réis relativos à compra de hortaliça e de peixe<sup>56</sup>. Por sua vez, em Fevereiro do ano seguinte, a dita assalariada auferiu 2.560 réis de frango, hortaliça, ovos, peixe e vinagre fornecidos para o hospital no mês de Janeiro<sup>57</sup>. Ou seja, dada a insignificância da despesa realizada com a compra de peixe, este era arrolado juntamente com outras miudezas. A propósito dos locais de venda refira-se que, no início do século XX, posto que existisse um espaço apropriado para a venda de sardinhas e de peixe fresco no largo do Arnado, continuava a ser possível adquirir esses produtos no largo do Pelourinho, local que não reunia as condições necessárias para o efeito, o que motivou a preocupação das autoridades locais<sup>58</sup>. Mencione-se ainda que alguns derivados de peixe eram empregados como medicamento, caso do óleo de fígado de bacalhau, rico em ómega 3 e fonte de vitaminas A e D, receitado a vários enfermos, entre os quais o preso José Alexandre, hospitalizado em Fevereiro de 1878, com reumatismo muscular no braço esquerdo e na coxa direita<sup>59</sup>.

---

<sup>50</sup> ASCMP-LivRecDesp (1869-1905): 25.

<sup>51</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1878-1887): 147v.

<sup>52</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 53 e 54. A propósito do consumo de peixe, ainda que para um período anterior, cf. Braga 2004: 35-59; Braga 2007: 241-250. Para a segunda metade do século XIX, cf. Braga 2004: 122. A propósito dos espécimes existentes nos rios e ribeiras no actual concelho de Pombal, cf. Oliveira 2012: 105.

<sup>53</sup> *Constituições Synodales do Bispado de Coimbra* 1591: 41-42.

<sup>54</sup> A mesma realidade foi registada no Hospital da Convalescença, em Coimbra, na segunda metade do século XVIII, cf. Lopes 2000: 656.

<sup>55</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 53.

<sup>56</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 54.

<sup>57</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 54.

<sup>58</sup> Pinto 2010: 153.

<sup>59</sup> ASCMP-LivReceituário (1877-1881): não numerado.

No que respeita a bebidas mencione-se a água, o leite e o vinho<sup>60</sup>. Durante vários anos, a água proveio de uma fonte pública o que, por vezes, obrigava a despesas extraordinárias com o seu transporte. Em 1859/60, além da compra de vários asados para conduzir a água da fonte, foram despendidos 80 réis com o carro da bebida<sup>61</sup>. A partir de 1875, ano da criação do lugar de enfermeiro ajudante, essa tarefa passou a ser da competência desse assalariado o que, evidentemente, não era do seu agrado. Por esse motivo, no final de Setembro de 1884, o indivíduo que ocupava o lugar, de seu nome Manuel Caetano de Figueiredo, marido da enfermeira, requereu uma pessoa para conduzir a água necessária aos gastos do hospital<sup>62</sup>, pedido que acabou indeferido. Posteriormente, com a mudança de instalações, ocorrida em Março de 1889, o hospital, como já referimos, passou a contar com um poço de água, localizado no jardim. Cabe referir que o receituário prescrito aos doentes podia incluir o consumo de águas terapêuticas, tendo sido registadas, entre outras, as alcalinogosas das Pedras Salgadas e de Vidago<sup>63</sup>. De igual forma, o vinho também foi empregado como medicamento, tendo sido receitado vinho de Bucelas e de Carcavelos, a par de outros vinhos de mesa não identificados, além de vinho do Porto<sup>64</sup>. Em 1879, um periódico local, ao criticar as receitas prescritas pelo facultativo Miguel Pinto Cota Coelho de Araújo, acusando-o de gastos excessivos, deu conta da prescrição de vinho do Porto, acrescentando que “para os doentes ja lhe não servem os de preço mais baixo, ha de ser do mais fino”<sup>65</sup>. Reportava-se, certamente, aos vinhos generosos e superiores, de 400 réis, diversas vezes preceituados<sup>66</sup>.

Outra bebida profusamente consumida no hospital foi o leite, cuja primeira referência datou de Fevereiro de 1891<sup>67</sup>. Tendo em conta as dietas de outros espaços hospitalares é bastante plausível que fosse bebido com café, ao almoço. Nos hospitais da Universidade de Coimbra, cujo folheto de dietas e rações foi solicitado pela Misericórdia de Pombal em 1883<sup>68</sup>, o café com leite, servido ao almoço, continha 0,10 litros de leite, 20 gramas de café moído e 27 gramas de açúcar<sup>69</sup>. De igual forma, na mesma cidade, no hospital da Ordem Terceira da Penitência de São Francisco, a partir de

<sup>60</sup> ASCMP-LivAct (1884-1903): 5-5v; ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 68.

<sup>61</sup> ASCMP-LivRecDesp (1828-1871): 95-102.

<sup>62</sup> ASCMP-LivAct (1884-1903): 5-5v.

<sup>63</sup> ASCMP-LivReceituário (1877-1881): não numerados; ASCMP-LivReceituário (1881-188): não numerados.

<sup>64</sup> ASCMP-LivReceituário (1877-1881): não numerados; ASCMP-LivReceituário (1881-188): não numerados.

<sup>65</sup> *O Progresso Pombalense*, ano 3, n.º 82, de 4 de Fevereiro de 1879.

<sup>66</sup> ASCMP-LivReceituário (1877-1881): não numerados.

<sup>67</sup> ASCMP LivAct (1884-1903): 51v. A respeito deste género alimentar, cf. BRAGA 2004.

<sup>68</sup> ASCMP-RegCorrespExp: 55-56.

<sup>69</sup> Simões 1882: 89, 94 e 102-104.

1890, leite com café era servido ao almoço<sup>70</sup>. Embora a aquisição de café e de chocolate jamais tenha sido mencionada, a compra de várias cafeteiras e o conserto de uma chocolateira evidenciam o consumo desses produtos<sup>71</sup>. Quanto ao tipo de leite fornecido, seria certamente de vaca ou de cabra, sendo ainda plausível a prescrição de leite de jumenta a determinados doentes, como sucedia nos hospitais da Universidade de Coimbra. Nesse espaço, em circunstâncias excepcionais, podia ser preceituado o consumo de 0,10 litros desse tipo de leite, alimento que não substituíra qualquer artigo do almoço já que era considerado “mais de medicamento, do que d’alimento”<sup>72</sup>.

Na primeira década do século XX, o fornecimento do leite era arrematado<sup>73</sup>. Entre Outubro de 1907 e o final do período em estudo, o serviço foi prestado por José Domingues, estabilidade que parece indicar a qualidade do produto. Nos casos em que o escrivão precisou as porções consumidas, verificou-se terem sido gastos em média 30,4 litros por mês, ao preço de 80 réis cada litro<sup>74</sup>. Em Outubro de 1907, foram fornecidos 31 litros (2.480 réis); no mês seguinte, 32,5 litros (2.600 réis); tendo o consumo mais elevado sido registado no derradeiro mês desse ano e no de Janeiro de 1908, período em que foram consumidos 76,5 litros (6.120 réis). Nos meses seguintes a despesa foi inferior: em Fevereiro foram ingeridos cerca de 25,5 litros (2.040 réis); em Março e Abril, um total de 54,5 litros (4.360 réis); em Maio apenas 23,5 litros (1.880 réis); enquanto em Junho foram gastos 30 litros (2.400 réis)<sup>75</sup>.

No que toca aos vegetais, eram adquiridas regularmente hortaliças<sup>76</sup>, termo genérico que englobaria, entre outros, acelgas, brócolos, couve, couve-flor, couve-nabo, ervilhas, favas, feijão, grelos e nabos<sup>77</sup>. Apenas por uma ocasião foi mencionada a compra de cebolas<sup>78</sup>. Por norma, o valor despendido com a aquisição de hortaliças, sempre realizada pelos enfermeiros, surge agregado a outros bens alimentares. Quando individualizado, foi possível verificar que a despesa com este género de consumíveis era pouco significativa, nunca tendo atingido sequer os 1.000 réis mensais, o que de resto é visível no

---

<sup>70</sup> Silva 2014: 62, 169 e 200.

<sup>71</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1878-1887): 177; ASCMP-DiaRecDesp (1895-1905): 26, 51 e 131; ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 13.

<sup>72</sup> Simões 1882: 95 e 107. O mesmo sucedia, por exemplo, no hospital de Toledo, cf. Gómez Rodríguez 1991: 429.

<sup>73</sup> ASCMP-LivAct (1903-1910): 7. A propósito da produção e do abastecimento de leite no período em análise cf. Braga 2004: 45-50.

<sup>74</sup> Para o mês de Fevereiro apenas foi indicado o valor e não a litragem. Ainda assim, através de cálculos determinou-se terem sido consumidos 25,5 litros.

<sup>75</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 52, 53, 54, 56, 57, 58 e 59.

<sup>76</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 53, 54, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 69, 72, 73, 74, 75, 76, 77 e 78.

<sup>77</sup> Simões 1882: 92.

<sup>78</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 57.

quadro abaixo. Curiosamente, os valores mais elevados foram registados nos meses de Inverno. Pelo contrário, no Verão e no Outono as hortaliças eram adquiridas em menores quantidades.

Quadro 1 - Gastos com hortaliças

Mês	Quantia (réis)
Janeiro de 1909	720
Março de 1909	940
Julho de 1909	560
Agosto de 1909	260
Outubro de 1909	300
Novembro de 1909	300
Janeiro de 1910	790

Fonte: Pombal, ASCMP, Diário da receita e despesa (1905-1932), fols 66, 67, 72, 73, 74 e 76.

O arroz, ainda que raras vezes mencionado, seria largamente consumido<sup>79</sup>. Pese desconhecermos as porções adquiridas e ministradas em cada ração, existe notícia de terem sido gastos quatro quilogramas numa única semana, quando estavam apenas três doentes hospitalizados<sup>80</sup>. Ainda assim, parte considerável teria sido gasta indevidamente pelos enfermeiros, como teremos oportunidade de verificar. Entre as gorduras utilizadas para a preparação das dietas figuraram o azeite e o toucinho. Quanto ao primeiro, era utilizado, na esmagadora maioria das ocasiões, o proveniente dos foros recebidos. Por exemplo, no ano de 1881/82, saíram do depósito 11,5 litros de azeite para consumo no hospital<sup>81</sup>; enquanto no ano seguinte foram entregues 3,5 litros à enfermeira, para o mesmo fim<sup>82</sup>. De referir ainda que, além da utilização culinária, o azeite foi empregado, até início dos anos 80 do século XIX, na iluminação do hospital, quando foi substituído por candeeiros a petróleo<sup>83</sup>. Quanto a condimentos, além do sal<sup>84</sup>, existem referências ao uso de vinagre<sup>85</sup> e de vinho<sup>86</sup>. São de referir ainda o consumo de ovos<sup>87</sup> e a ausência de fruta que, durante este período, jamais foi assinalada. Por último, assinale-se a prescrição de açúcar a determinados enfermos, casos de Rosa, menina de

<sup>79</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 54.

<sup>80</sup> ASCMP-LivAct (1884-1903): 51v.

<sup>81</sup> ASCMP-LivRecDesp (1869-1905): 41.

<sup>82</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1878-1887): 120.

<sup>83</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1878-1887): 46.

<sup>84</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 57.

<sup>85</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 54 e 57.

<sup>86</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 68.

<sup>87</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 54.



nove anos de idade, filha de pais incógnitos que havia sido exposta da roda de Pombal, internada em Janeiro de 1875, com “febres intermitentes”, a quem foram ministradas 90 gramas<sup>88</sup>; ou de João Baptista, pedreiro, de 30 anos de idade, natural de Ponte de Lima, a quem, entre outros medicamentos, foram prescritos 60 gramas de açúcar<sup>89</sup>. Por vezes, existe informação sobre o tipo de açúcar adquirido, designadamente açúcar-cândi, em pedra e em pó<sup>90</sup>. Tenhamos presente que de acordo com a concepção hipocrático-galénica, os alimentos eram utilizados como fármacos, reforçando-se, desse modo, a dieta do paciente.

Na primeira década do século XX, o grosso da despesa realizada com alimentos pertenceu ao pão, à carne (carneiro e vaca) e ao leite. Em 1907/08 os gastos com esses três géneros representaram 48,8 % do total da despesa com alimentação<sup>91</sup>; em 1908/09, 81 %; e em 1909/10, 70,4 %. Se a estes valores somássemos a importância das aves adquiridas, impossível de apurar por surgir, na maior parte das ocasiões, agregada a outros itens, as percentagens seriam ainda mais elevadas. Particularmente relevante foi ainda a percentagem despendida com mercearias, não discriminadas, adquiridas na loja de *Joaquim Luís Lente & Sobrinho*, estabelecimento que, como tantos outros à época, vendia, além de produtos alimentares, ferragens e quinquilharias<sup>92</sup>. Em 1907/08, a irmandade gastou, no referido estabelecimento, 35.712 réis, “importancia de generos fornecidos para o hospital”<sup>93</sup>. No ano económico seguinte, entre 2 de Janeiro e 31 de Março de 1909, foram consumidos 16.895 réis de mercearias<sup>94</sup>. Por sua vez, a 30 de Junho de 1910, a Misericórdia pagou ao mesmo comerciante 34.510 réis, de “mercearia fornecida para os doentes internados”, durante esse ano económico<sup>95</sup>.

Embora desconheçamos a composição exacta das diferentes dietas ministradas, foi clara a preocupação em proporcionar aos internados uma alimentação rica em proteína animal, tendência semelhante à registada noutros espaços hospitalares, quer em Portugal quer no estrangeiro<sup>96</sup>. Tratava-se de

---

<sup>88</sup> ASCMP-RegEntSaíDoe (1867-1881): 40v-41; ASCMP-LivReceituário (1875-1877): não numerado.

<sup>89</sup> ASCMP-RegEntSaíDoe (1867-1881): 40v-41; ASCMP-LivReceituário (1875-1877): não numerado.

<sup>90</sup> ASCMP-LivReceituário (1875-1877): não numerados.

<sup>91</sup> Só a partir de Outubro de 1907 é que os registos passaram a discriminar os valores gastos com estes três géneros. Por esse motivo, a percentagem foi necessariamente superior.

<sup>92</sup> *O Cardal. Echo da Aldeia. Hebdomadario Litterario, Noticioso e Recreativo*, ano 1, n.º 1, de 10 de Outubro de 1895.

<sup>93</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 52 e 60-61.

<sup>94</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 70.

<sup>95</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 80.

<sup>96</sup> Lopes 2000: 655-667; Araújo 2012: 124; Esteves 2012: 140-141; Gómez Rodríguez 1991: 397-441.



uma dieta que procurava fornecer aos doentes géneros a que, por norma, não tinham acesso, tais como o leite, a carne de vaca e a de carneiro. Para se ter uma ideia, no início do século XX, a população agrícola do concelho de Pombal tomava, por norma, três refeições por dia, compostas de pão de milho, caldo de legumes ou sardinha ou carne de porco<sup>97</sup>. Em média, a ração alimentar diária de um adulto, que tinha um custo de 160 réis, incluía 1.200 gramas de pão de milho, 1.000 gramas de legumes verdes, 125 gramas de legumes secos, 500 gramas de batatas, 60 gramas de sardinha salgada e 50 gramas de azeite. A carne, sempre de porco, era consumida duas vezes por semana, num total de 100 gramas diários. Esta dieta fornecia 831,55 gramas de hidratos de carbono, 160,87 gramas de albuminoides, 90,25 gramas de gordura e 34,45 gramas de sal, garantindo em termos calóricos cerca de 4606,438 calorias<sup>98</sup>. Era considerada uma população “bastante robusta e resistente, com excepção de alguns sítios pantanosos ou onde a cultura do arroz predomina, nos quaes o sesonismo faz bastantes estragos”<sup>99</sup>.

O valor anual despendido com as dietas dos hospitalizados variou bastante ao longo do período em análise. O ano de 1889/90 foi aquele em que foi despendido mais dinheiro em dietas, a saber 300.306 réis, o que representou 24,7 % do total da despesa desse ano. Pelo contrário, em 1892/93 foram gastos apenas 81.205 réis com a aquisição de alimentos para os internados, o que representou 10,8 % do total da despesa. Menos significativas foram as percentagens calculadas para os anos de 1882/83 (84.095 réis) e de 1883/84 (107.840 réis), a saber 5,7 % e 6,1 %, respectivamente. Se aos gastos com alimentos somássemos a despesa realizada com a compra de lenha, necessária à confecção das dietas, as percentagens seriam ainda mais significativas.

Além do número de hospitalizados, outros factores contribuíram para as variações registadas, designadamente a situação financeira da Santa Casa. Assim, em períodos de maior dificuldade a instituição tentou abreviar, ao máximo, a permanência de enfermos no hospital e limitar os gastos com dietas. Por exemplo, em Outubro de 1881, a Santa Casa, por proposta de Hermenegildo de Andrade Pessoa Pimentel, presidente da comissão administrativa, que então governava a Santa Casa, decidiu oficial aos facultativos pedindo que “empregassem todos os meios para que não fosse muito duradoura a sua permanencia [doentes no hospital] e mesmo quanto a dietas fossem quanto possivel diminutas”<sup>100</sup>.

Como a Misericórdia não dispunha de cozinheira, as refeições eram preparadas pela enfermeira que, como já referimos, adquiria parte dos

---

<sup>97</sup> Nazareth 1909: 18.

<sup>98</sup> Nazareth 1909: 17.

<sup>99</sup> Nazareth 1909: 18.

<sup>100</sup> ASCMP-LivAct (1878-1884): 103.

alimentos e o combustível necessário, sendo posteriormente ressarcida. Por exemplo, no mês de Julho de 1871, a irmandade pagou 9.050 réis à enfermeira Mariana Alves de Araújo de dietas para os enfermos internados no hospital e 880 réis de lenha necessária à confecção dos alimentos<sup>101</sup>. Décadas depois, a 1 de Maio de 1908, o tesoureiro da Casa pagou 1.570 réis à enfermeira Guilhermina de Jesus de cebolas, frangos, hortaliça, sal e vinagre consumidos no mês de Abril<sup>102</sup>.

Até 1880, não existia ligação entre as enfermarias e a cozinha, pelo que a enfermeira era obrigada a atravessar o pátio para servir as refeições “tendo de resistir aos rigores do Inverno, com grave prejuízo para a sua saúde e talvez para os mesmos doentes”<sup>103</sup>. Por esse motivo, a 30 de Outubro desse ano, os mesários acordaram ligar os dois espaços, abrindo uma porta e telhando a área entre a cozinha e a enfermaria das mulheres<sup>104</sup>. De referir ainda que, para confecção dos alimentos, a Santa Casa adquiriu, no ano económico de 1897/98, um fogão no estabelecimento de *José Luís da Cunha & Irmão*, pela quantia de 21.900 réis<sup>105</sup>, equipamento considerado de grande utilidade “não só pelo lado económico mas também pelo asseio e facilidade com que ali se preparam e conservam os caldos e outros alimentos a fornecer aos doentes tratados no seu hospital”<sup>106</sup>.

Segundo um inventário realizado em Maio de 1870, para alimentação da clientela hospitalar existiam seis pratos de louça de bandel, igual número de tigelas, sendo quatro do mesmo tipo de louça, três colheres de ferro, dois garfos do mesmo material, dois copos de vidro, uma caneca de louça, para beber água, e um pequeno púcaro de lata. Pouco depois, em finais de 1873, outro inventário deu conta de 24 pratos de bandel, 18 tigelas, nove garrafas de diferentes cores e tamanhos, seis colheres, igual número de garfos, cinco canecas, três colheres de chá e duas panelas de lata.

O desgaste a que as peças de louça estavam sujeitas obrigava a uma renovação constante. Por esse motivo, nos anos seguintes, abundaram referências a gastos do género. Por exemplo, em Outubro de 1876, foram comprados 24 pratos, 12 tigelas e seis garfos<sup>107</sup>; enquanto em Novembro de 1897, foram adquiridas 21 tigelas e 18 pratos na loja de Luís Gaspar, morador no lugar da Calvaria, mas com estabelecimento de louça em Pombal<sup>108</sup>. Além da adquirida,

<sup>101</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1871-1874): 10-15.

<sup>102</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 57.

<sup>103</sup> ASCMP-LivAct (1878-1884): 65.

<sup>104</sup> ASCMP-LivAct (1878-1884): 65-65v.

<sup>105</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1895-1905): 76. A propósito de inovações introduzidas nos fogões de cozinhar, cf. Marques 1991: 625.

<sup>106</sup> ASCMP-RegOrç (1891-1905): 53.

<sup>107</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1874-1878): 100.

<sup>108</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1895-1905): 55.

há a registar a oferta de uma caixa contendo várias colecções de louça, doada em 1882, por Duarte Ferreira Pinto Basto, director da fábrica da *Vista Alegre*<sup>109</sup>. Relativamente a talheres refira-se a aquisição no ano de 1880, de seis facas, igual número de garfos, outras tantas colheres de sopa e colheres de chá<sup>110</sup>; ou ainda os sete garfos, com cabo de osso, e as seis colheres de sopa, compradas em Outubro de 1900, na loja de Joaquim Luís Lente, em Pombal<sup>111</sup>. No que toca à bateria de cozinha, foi registada a compra de panelas, cafeteiras e o conserto de uma chocolateira. Noutros casos, os trastes adquiridos não foram discriminados. Assim, em Setembro de 1908, a irmandade pagou 1.080 réis a José Raul da Silva, de Pombal, de utensílios de cozinha que forneceu para o hospital no mês de Setembro<sup>112</sup>; e em Junho do ano seguinte, despendeu mais 1.700 réis em utensílios de cozinha feitos pelo mesmo indivíduo<sup>113</sup>.

#### 4. ESTRATÉGIAS ADOPTADAS PELA IRMANDADE

Com o intuito de regulamentar a prescrição das dietas e evitar excessos, tanto da parte dos médicos como da dos enfermeiros, foram tomadas diversas medidas. Em Agosto de 1883, a Mesa, preocupada com a forma como os facultativos prescreviam as receitas e as dietas, procurou regularizar a situação de acordo com o praticado noutros espaços hospitalares. Para tal solicitou o envio de formulários de medicamentos e de folhetos de rações de vários hospitais, designadamente do hospital de São José, em Lisboa, dos hospitais da Universidade de Coimbra, do hospital de Santarém e dos hospitais administrados pelas Misericórdias da Figueira-da-Foz e de Leiria<sup>114</sup>. Mais tarde, em Março de 1887, os facultativos foram convidados a participar numa sessão extraordinária, a fim de tratar das dietas dos enfermos<sup>115</sup>. No entanto, desconhecemos os resultados dessa reunião. Por sua vez, em Fevereiro de 1904, o médico passou a ter de prescrever as dietas por escrito, enquanto o enfermeiro foi obrigado a apresentar, todas as segundas e sextas-feiras, a nota das dietas prescritas, ao cartorário<sup>116</sup>. Pouco depois, a 5 de Setembro de 1908, determinou-se que o mordomo do hospital<sup>117</sup> organizasse as contas

---

<sup>109</sup> *O Pombalense*, ano 6, n.º 246, de 18 de Abril de 1882.

<sup>110</sup> ASCMP-LivAct (1878-1884): 70.

<sup>111</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1895-1905): 119.

<sup>112</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 63.

<sup>113</sup> ASCMP-DiaRecDesp (1905-1932): 68.

<sup>114</sup> ASCMP-RegCorrespExp: 54v-56.

<sup>115</sup> ASCMP-LivAct (1884-1903): 24.

<sup>116</sup> ASCMP-LivAct (1903-1910): 6v.

<sup>117</sup> Eleito entre os mesários, por períodos de três meses, tinha como tarefa fiscalizar todos os assuntos relativos ao estabelecimento, cf. ADL-GovCivil, Lic. e Fisc, Santa Casa da Misericórdia de Pombal, 01-III-74-D-4 [*Compromisso da Santa Casa da Misericórdia de Pombal*, cap. 7, artigos 25 a 30]

semanais para que a Mesa pudesse ser informada a cada reunião, devendo estar particularmente atento ao receituário e à prescrição das dietas<sup>118</sup>.

Semelhantes medidas visaram reduzir custos e acautelar possíveis abusos praticados pelos assalariados, designadamente pelos enfermeiros, como já sucedera no passado, nalguns casos com a convivência dos facultativos. A 6 de Junho de 1867, Joana Rita, enfermeira da Casa desde 26 de Janeiro de 1865, fora despedida porque, além de maltratar os doentes “com exerceções desabridas” e receber mal os pobres transeuntes que procuravam hospedagem na Misericórdia, tinha por hábito consumir parte das dietas destinadas aos enfermos<sup>119</sup>. Anos depois, em Abril de 1891, foi a vez de Mariana Alves de Araújo e o seu marido e ajudante Manuel Caetano de Figueiredo serem despedidos<sup>120</sup>. Entre o vasto rol de queixas constou o consumo indevido das dietas que eles próprios preparavam, afirmando serem destinadas a doentes. Indagado sobre o assunto, o médico, a quem cabia assinar tais documentos, acabou por declarar que condescendia com o enfermeiro e que as dietas eram excessivas. Para se ter uma noção dos excessos praticados, numa única semana, “para tres doentes que regularmente estão no hospital, um dos quaes está a leite, e só a leite, e um outro a caldos de gallinha”<sup>121</sup> haviam sido consumidos quatro quilogramas e meio de vaca, igual medida de carneiro, um quilograma de toucinho e quatro quilogramas de arroz<sup>122</sup>. A passagem transcrita, além de elucidar sobre os excessos cometidos, permite verificar a existência de vários tipos de dieta, entre as quais uma dieta láctea e uma outra de caldos<sup>123</sup>.

## 5. CONCLUSÃO

O sucesso do pequeno hospital administrado pela Santa Casa da Misericórdia de Pombal deveu-se em grande medida à alimentação ministrada aos hospitalizados, o que foi igualmente comum em outros espaços congêneres do passado. Como referimos, foram vários os enfermos que no momento da entrada no estabelecimento evidenciaram carências e irregularidades alimentares. Assim sendo, advinha-se o peso que as três refeições diárias ministradas aos hospitalizados (almoço, jantar e ceia) tinham na cura ou melhoria desses indivíduos.

O sustento dos doentes era realizado à base de pão, leite e carne, sobremaneira vaca e carneiro e menos aves de criação. Era portanto, uma alimentação

---

<sup>118</sup> ASCMP-LivAct (1903-1910): 76.

<sup>119</sup> ASCMP-LivAct (1862-1871): 53v.

<sup>120</sup> ASCMP-LivAct (1884-1903): 51-54.

<sup>121</sup> ASCMP-LivAct (1884-1903): 51v.

<sup>122</sup> ASCMP-LivAct (1884-1903): 51-52v.

<sup>123</sup> No hospital de Toledo, na segunda metade do século XIX, a dieta láctea era composta por dois litros de leite, distribuídos em doses iguais, três vezes ao dia, cf. Gómez Rodríguez 1991: 412.

similar à praticada noutros estabelecimentos hospitalares, existentes à época. De resto, a instituição em apreço procurou guiar a sua actuação, neste campo, pelos regulamentos e tabelas de outros espaços de maior dimensão, caso do hospital de São José, em Lisboa, e dos hospitais da Universidade de Coimbra, na cidade do Mondego. Através da análise dos géneros adquiridos verificou-se que a dieta ministrada era rica em proteína animal e possibilitava aos doentes o acesso a alimentos que raramente estavam presentes na sua mesa. Se a ausência de um regulamento hospitalar e de um folheto de rações não permitiu conhecer, pelo menos no plano teórico, a composição exacta dos diferentes tipos de dietas ministradas, foi possível apurar a existência de uma dieta láctea e uma de caldos, que obviamente eram destinadas a diferentes quadros clínicos.

Quanto à estratégia da irmandade, no que respeitou a esta matéria, ficou clara a tentativa de conter gastos excessivos, sobremaneira em períodos de maior dificuldade financeira. Nesse sentido, apelou para que os médicos fossem o mais parco possível na prescrição das dietas e procedeu à arrematação do fornecimento dos principais géneros consumidos. Intentou ainda dialogar com os facultativos e manter um controlo apertado sobre as despesas realizadas pelos enfermeiros, tanto mais que vários assalariados haviam evidenciado pouco zelo e honestidade, consumindo parte das dietas destinadas para os enfermos. Por outro lado, não obstante os problemas financeiros, a irmandade não deixou de empreender esforços no sentido de melhorar o local onde as refeições eram confeccionadas e a forma como as mesmas eram preparadas e conservadas.

## **BIBLIOGRAFIA**

### **Fontes Manuscritas**

- Coimbra, Arquivo da Universidade de Coimbra (AUC), Ordenações Sacerdotais, cx. 192, António Medeiros de Abreu.
- Leiria, Arquivo Distrital de Leiria (ADL), Governo Civil, Correspondência de Administradores do Concelho, cx. 5 (1848-1863), III-47-E-1.
- Leiria, ADL, Governo Civil, Correspondência de Administradores do Concelho, cx. 6 (1864-1885), III-47-E-2.
- Leiria, ADL, Governo Civil, Licenciamento e Fiscalização, Santa Casa da Misericórdia de Pombal, 01-III-74-D-4.
- Leiria, ADL, Registos Notariais, Pombal, V-103-E-34.
- Leiria, ADL, Registos Notariais, Pombal, V-104-A-56.
- Leiria, ADL, Registos Paroquiais, Pombal, Óbitos, IV-42-E-30.
- Lisboa, Arquivo Nacional Torre do Tombo (ANTT), Conselho Geral do Santo Ofício, Habilitações, António, mç. 8, doc. 326.

- Lisboa, ANTT, Conselho Geral do Santo Ofício, Habilitações, Manuel, mç. 26, doc. 600.
- Lisboa, ANTT, Desembargo do Paço, Corte, Estremadura e Ilhas, mç. 1560, doc. 9.
- Pombal, Arquivo da Santa Casa da Misericórdia de Pombal (ASCMP), Diário da receita e despesa (1871-1874).
- Pombal, ASCMP, Diário da receita e despesa (1874-1878).
- Pombal, ASCMP, Diário da receita e despesa (1878-1887).
- Pombal, ASCMP, Diário da receita e despesa (1895-1905).
- Pombal, ASCMP, Diário da receita e despesa (1905-1932).
- Pombal, ASCMP, Livro de actas (1862-1871).
- Pombal, ASCMP, Livro de actas (1871-1878).
- Pombal, ASCMP, Livro de actas (1878-1884).
- Pombal, ASCMP, Livro de actas (1884-1903).
- Pombal, ASCMP, Livro de actas (1903-1910).
- Pombal, ASCMP, Livro de receita e despesa (1828-1871).
- Pombal, ASCMP, Livro de receita e despesa (1869-1905).
- Pombal, ASCMP, Livro para receituário (1875-1877).
- Pombal, ASCMP, Livro para receituário (1877-1881).
- Pombal, ASCMP, Livro para receituário (1881-188).
- Pombal, ASCMP, Registo da correspondência expedida (1875-1935).
- Pombal, ASCMP, Registo de entrada e saída de doentes (1867-1881).
- Pombal, ASCMP, Registo de entrada e saída de doentes (1881-1906).
- Pombal, ASCMP, Registo de orçamentos (1891-1905).

### Fontes Impressas

- Cardal (O). *Echo da Aldeia. Hebdomadario Litterario, Noticioso e Recreativo*, ano 1, n.º 1, de 10 de Outubro de 1895.
- Constituições Synodaes do Bispado de Coimbra (1591) Feytas & ordenadas em Synodo pelo Illustrissimo Senhor Dom Affonso de Castel Branco Bispo de Coimbra, Conde de Arganil & do Conselho del Rey Nosso Senhor &c.*, António de Mariz, Coimbra.
- Nazareth, P. D. (1909), “Estudo sobre a alimentação das classes trabalhadoras no continente de Portugal”, *Tuberculose. Boletim da Assistência Nacional aos Tuberculosos*, ano 4, 19: 17-18.
- Pombalense (O)*, ano 6, n.º 246, de 18 de Abril de 1882.
- Simões, A. A. da C. (1882), *Dietas e Rações com Applicação aos Hospitaes da Universidade de Coimbra*, Imprensa da Universidade, Coimbra.

## Estudos

- Araújo, M. M. L. de (2010), *A Misericórdia de Vila Viçosa: de finais do Antigo Regime à República*, Santa Casa da Misericórdia de Vila Viçosa, Vila Viçosa.
- Araújo, M. M. L. de (2012), “Comer na cama: as refeições servidas aos doentes do hospital da Misericórdia de Vila Viçosa (século XIX)”, in Araújo, M. M. L. de, et al. (coords.) *O Tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo*, CITCEM - Centro de Investigação Transdisciplinar «Cultura, Espaço e Memória», Braga, 113-131.
- Braga, I. M. R. M. D. (2000), *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade 1800-1850*, Hugin, Lisboa.
- Braga, I. M. R. M. D. (2004), *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Colares Editora, Sintra.
- Braga, I. M. R. M. D. (2005), *Cultura Religião e Quotidiano. Portugal (século XVIII)*, Hugin, Lisboa.
- Braga, I. M. R. M. D. (2007), “La Place du Poisson et de Crustacés dans l’Alimentation des Portugais (XVIe-XVIIIe siècles)”, in Ridel, E., Barré, E., Zysberg, A. (dir.), *Les Nourritures de la Mer de la Criée à l’Assiette*, Centre de Recherche d’Histoire Quantitative, Caen, 241-250.
- Braga, P. D. (2004), *Leite. Biografia de um género alimentar*, Colares Editora, Sintra.
- Castro, A. de, (1984), “Orizicultura”, in SERRÃO, J. (coord.) *Dicionário de História de Portugal*, vol. IV, Pálio, Lisboa, Livraria Figueirinhas, Porto, 479-481.
- Castro, M. de F. (2008), *A Misericórdia de Braga. A Assistência no Hospital de S. Marcos*, vol. 4, Edição do Autor, Santa Casa da Misericórdia de Braga, Braga.
- Correia, A. M. D. (2013), *A Assistência Médica no Concelho de Coruche: Instituições, Agentes e Doentes (1820-1910)*, Tese de Mestrado em História, especialização em História Contemporânea, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, exemplar mimeografado.
- Esteves, A. (2012), “Comer para sarar, sarar para comer: as dietas alimentares no hospital de Caminha no século XIX”, in Araújo, M. M. L. de, et al. (coords.) *O Tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo*, CITCEM - Centro de Investigação Transdisciplinar «Cultura, Espaço e Memória», Braga, 133-146.
- Ferreira, J. A. P. (1972), *Preços de Géneros Alimentícios Comercializados nos Mercados do Porto no século XIX (1844-1899). Subsídios Estatísticos para a História Económica da Cidade*, Câmara Municipal do Porto, Porto.
- Gómez Rodríguez, M. S. (1991), *El Hospital de la Misericordia de Toledo en el siglo XIX*, Tese de doutoramento em História da Farmácia e Legislação Farmacêutica, apresentada à Faculdade de Farmácia da Universidade Complutense de Madrid, exemplar mimeografado.
- Lopes, M. A. (2000), *Pobreza, Assistência e Controlo Social em Coimbra (1750-1850)*, vol. 1. Palimage Editores, Viseu.
- Lopes, M. A. (2012), “Os hospitais de Coimbra a alimentação dos seus enfermos e funcionários (meados do séc. XVIII – meados do séc. XIX)”, in Silva, C. G. da (coord.), *História da Saúde e das Doenças*, Edições Colibri, Câmara Municipal de Torres Vedras, Instituto Alexandre Herculano, Lisboa, Torres Vedras, 147-164.



- Marques, A. H. de O. (1991), “Aspectos da Vida Quotidiana”, in J. Serrão e A. H. de O. Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 11, Presença, Lisboa, 616-677.
- Mora, A. C. (2010, 2.<sup>a</sup> ed.), *Esboço Histórico da Santa Casa da Misericórdia de Pombal*, Santa Casa da Misericórdia de Pombal, Pombal.
- Oliveira, R. P. de (2012), “A vila de Pombal no Século XVIII: População e Economia”, in Oliveira, R. P. de; Gomes, S. A., *Notícias e Memórias Paroquiais Setecentistas – 11. Pombal*, Centro de História da Sociedade e da Cultura – Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Palimage, Coimbra, 79-107.
- Oliveira, R. P. de (2016), *História da Santa Casa da Misericórdia de Pombal (1628-1910)*, Santa Casa da Misericórdia de Pombal, Pombal.
- Pinto, F. (2010), *Vereações da Câmara Municipal de Pombal 1812-1926 “Memórias que fazem História”*, Câmara Municipal de Pombal, Pombal.
- Sá, I. dos G. (2002), “As Misericórdias da fundação à União Dinástica”, in Paiva, J. P. (coord.) *Portugaliae Monumenta Misericordiarum*, vol. 1. União das Misericórdias Portuguesas, Lisboa, 19-45.
- Saavedra, M. A. de A. M. (2010), “*Uma Questão Nacional*”. *Enredos da malária em Portugal, séculos XIX e XX*, Tese de Doutoramento em Ciências Sociais, especialidade de Antropologia Social e Cultural, apresentada ao Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, Lisboa, exemplar mimeografado.
- Silva, A. M. D. da (2014), *O Hospital e Asilo da Venerável Ordem Terceira da Penitência de São Francisco de Coimbra (1851-1926)*, Tese de Mestrado em História, especialização em História Contemporânea, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, exemplar mimeografado.
- Vaquinhas, I. M. (1996), *Violência, Justiça e Sociedade Rural. Os Campos de Coimbra, Montemor-o-Velho e Penacova de 1858 a 1918*, Edições Afrontamento, Porto.



(Página deixada propositadamente em branco)

**A ALIMENTAÇÃO E A GYMNASTICA: A SAÚDE E O  
BEM-ESTAR SOCIAL NO DISCURSO HIGIENISTA NO  
JORNAL *A PROVÍNCIA DE S. PAULO* (1870-1930)  
Food and *Gymnastics*: health and social welfare in favour of national  
hygiene in the newspaper *The Província de S. Paulo* (1870-1930)**

ARIZA MARIA ROCHA  
Universidade Regional do Cariri – URCA  
Departamento de Educação Física  
Núcleo de Estudo e Pesquisa em Educação Física – NUPEF

**RESUMO:** Esta comunicação, que se limita, temporalmente, ao período que se estende de 1870 a 1930, tem o objetivo de analisar, a partir do jornal *A Província de S. Paulo*, as notícias sobre a questão alimentar atrelada à *gymnastica*, na busca de propagar uma nova mentalidade no trato do corpo individual e coletivo. Para tanto, recorreu-se à fonte primária, com base no jornal *O Estado de São Paulo*, atual denominação do periódico. O acervo possui todas as edições, impressas e *on-line*, produzidas ao longo dos 140 anos de existência. A leitura do material fornece rastros da vida cotidiana, costumes, práticas sociais e discursos portadores das constantes batalhas partidárias que projetaram, protestaram e idealizaram projetos sociais. Além disso, é importante pensar o jornal como experiência de grupos sociais, devendo, portanto, ser mensageiro de um projeto político, como, por exemplo, o movimento higienista. A par dos documentos, colheram-se informações que permitem compreender os preceitos higienistas na busca do bem-estar, inculcando mudanças de hábitos, comportamentos e normas sobre a saúde, a alimentação, a *hygiene* e a *gymnastica*, enfim, sobre o bem-estar do corpo brasileiro.

**PALAVRAS-CHAVE:** *Alimentação. Gymnastica. Saúde. Discursos. Jornal A Província de S. Paulo.*

**ABSTRACT:** This paper, temporally limited to the decades between 1870 and 1930, aims to analyze the news reported by *A Província de São Paulo* concerning the relation between food and gymnastics in an attempt to spread a new mentality of body care, both individual and collective. Therefore, *O Estado de São Paulo*, the newspaper's current name, was taken as a primary source for research. The archives contain all editions, printed or online, issued along its 140 years of existence. This reading material provides traces of everyday life, customs, social practices and discourses reporting the constant party battles which projected, protested and idealized social projects. Furthermore, it is important to think of the newspaper as a piece of experience of social groups, as being, therefore, a messenger of a political project, such as the hygiene movement, for example. After analyzing the documents, the information collected permitted the comprehension of the hygienists' precepts in the search of

well-being proposing changes of habits, patterns of behaviour and rules related to health, food, hygiene and gymnastics, in sum, the well-being of the Brazilian body.

KEYWORDS: Food. Gymnastics. Health. Discourses. Newspaper *A Província de S. Paulo*.

## INTRODUÇÃO

Esta comunicação, que se limita, temporalmente, ao intervalo de tempo que se estende da década de 1870 até à década de 1930, tem o objetivo de analisar, a partir do jornal *A Província de S. Paulo*<sup>1</sup>, as notícias sobre a questão alimentar e a *gymnastica*<sup>2</sup> na busca de propagar uma nova mentalidade no trato do corpo individual e coletivo.

A par dos documentos, colhemos informações que permitem compreender os preceitos higienistas na busca do bem-estar, inculcando mudanças de hábitos, comportamentos e normas sobre a saúde, a alimentação, a *hygiene* e a *gymnastica*, enfim, sobre o bem-estar do corpo brasileiro.

Para tanto, recorreremos à fonte primária, com base no jornal *O Estado de S. Paulo*, atual denominação do periódico, o qual possui todas as edições já publicadas preservadas, tanto na forma impressa como na digitalizada – inclusive com um acervo disponibilizado *on-line* –, produzidas ao longo dos 140 anos de existência.

A leitura do material fornece rastros da vida cotidiana, costumes, práticas sociais e discursos portadores das constantes batalhas partidárias que projetaram e idealizaram projetos sociais, pelos quais também se realizaram protestos.

Além disso, é importante pensar o periódico como portador de um discurso vinculado aos interesses de uma classe dominante no setor econômico, político e sociocultural, como é o caso do movimento higienista.

Apesar da riqueza do jornal como fonte de conhecimento de um itinerário do passado, é preciso considerar o alerta de Souza e Cabral Filho, os quais argumentam que o jornal é “[...] apenas mais ‘um’ dos inúmeros discursos possíveis produzidos em determinado momento, pois como qualquer produção humana, está sujeita às subjetividades da época, do autor e de suas intenções”<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> A respeito do estudo envolvendo alimentação e publicidade, consultar Braga (2006). Já sobre “Medicina, Higiene e Cosmética na Publicidade do Jornal Badaladas: 1948-1958”, consultar Braga (2012).

<sup>2</sup> Esclareço que a ortografia de época foi mantida respeitando as fontes primárias. A ginástica foi a primeira forma de sistematização dos exercícios físicos compondo, a educação higiênica do corpo urbano em meados do século XIX e, que está na gênese da Educação Física como disciplina escolar, área de estudo e atuação profissional.

<sup>3</sup> Souza & Cabral Filho 2013: 03.

Por esse caminho, selecionamos, a partir do acervo, as matérias sobre a temática. Em seguida, adotamos a quantificação e a categorização por décadas. Por fim, recorreremos à análise do conteúdo e à organização do material colhido.

No citado recorte histórico, encontramos 165 matérias, entre artigos, documentos oficiais e anúncios, que, ao lado das notícias, tinham como temática a *gymnastica* e a alimentação. Após uma análise de conteúdo, esse número foi reduzido para 145 objetos jornalísticos. A seguir, apresentamos um excerto do jornal que trata a respeito da temática ora em tela.

**A PRISÃO DE VENTRE É  
MOLESTIA DOS CIVILI-  
SADOS**

**Conselhos opportunos aos  
que soffrem deste mal:**

(New York Medical)

- 1.º — Mastigar bem e lentamente.
- 2.º — Supprimir os condimentos.
- 3.º — Evitar carne, leite e chocolate.
- 4.º — Frutas e verduras em quantidade.
- 5.º — Evitar as bebidas alcoolicas.
- 6.º — Praticar esportes e gymnastica.
- 7.º — Tomar todas as noites 1 a 2 Píulas Aloicas.

Atenção: As Píulas Aloicas contém os principios activos de plantas que corriçam as funções intestinaes, regularizando-as. Não dão colica nem violam os intestinos. Pegam Píulas Aloicas nas Pharmacias e Drogarias. Mais de 10 milhões de vidros são consumidos anualmente em mais de 24 paizes do mundo.

Imagem 1 – Anúncio: “A Prisão de Ventre é moléstia dos Civilizados”.

Fonte: O Estado de S. Paulo, 31/03/1938, p. 10.

Como se vê, o reclame associou a imagem médica e estrangeira do *New York Medical (College)*<sup>4</sup> para tratar do interesse mercadológico pelo uso de símbolos de unidade e identidade com a autoridade médica, além de recorrer à generalização do uso das pílulas aloicas “em mais de 24 paizes do mundo”. Tal anúncio de medicação utilizou-se de conselhos alimentares e da prática de esportes e *gymnastica* em benefício da saúde, o que, consequentemente, evitaria aquilo que se considerava a “moléstia dos civilizados”: a prisão de ventre. Nesse enfoque, o reclame seguia os preceitos higienistas vigentes no citado contexto histórico.

Outras matérias acerca da temática aqui aludida foram encontradas ao longo do referido período histórico, algumas abordando a *gymnastica* e a alimentação juntas, outras as abordando separadamente, no entanto, tanto uma como outra o faziam sob o viés higienista. Mas, afinal, o que foi esse movimento?

<sup>4</sup> Fundada em 1860, a NYMC tornou-se uma das maiores universidades de ciências da saúde privada dos Estados Unidos da América. Maiores informações em: <<http://www.nymc.edu/>>. Acesso em: 31 mar. 2015.

## O MOVIMENTO HIGIENISTA NO BRASIL

Cuidar da higiene do povo tornou-se uma imperiosa questão social que predominou no Brasil do final do século XIX até meados da centúria seguinte<sup>5</sup>. Cidades como São Paulo tiveram sanitaristas, médicos, arquitetos, educadores e outros defensores que se uniram em torno de práticas e discursos a favor da higienização nacional, desde os espaços públicos aos privados.

Tal movimento, conhecido como higienista<sup>6</sup>, predominou no Brasil na transição da Monarquia à República, condizente com o contexto socioeconômico e político na corrida para tirar o País de seu atraso econômico e cultural. Assim, o projeto de assepsia social passou a constituir uma reforma social e educacional veiculadas em saberes, discursos e práticas, apoiadas pelo olhar do médico no intuito de civilizar, ou seja, limpar o corpo individual e a sociedade, propagar a higiene e prevenir doenças naquilo considerado impuro nos hábitos, práticas e costumes em voga nos mais diversos espaços da cidade e na vida de seus habitantes. Sant'Anna elucida o movimento higienista da seguinte forma:

“[...] Ambição que se expressa de modo exemplar com a promoção da intervenção médica no modo de vida familiar e urbano. Na verdade, numa era de modernização das grandes cidades brasileiras, médicos e engenheiros justificam o devassamento das intimidades familiares e físicas a partir da higiene e da saúde. Como se ‘o fantasma puritano da limpeza encontrasse enfim um pretexto científico’”<sup>7</sup>.

Nesse contexto, multiplicaram-se, rapidamente, as campanhas para o cumprimento da exigência de se livrar de toda a sujeira que pudesse corromper o ser humano e uma série de medidas preventivas destacaram-se como remédio para moralizar a sociedade e combater suas mazelas.

A higiene era a solução para a transformação do corpo, dos espaços e dos costumes dos mais desfavorecidos em prol da manutenção social. Importante salientar que a caçada ocorria diante do corpo sujo do pobre e de seus espaços desfavorecidos, considerados como frutos da ignorância e da falta de moral, e não das condições de vida atreladas a um modelo social emergente de uma cidade industrial. A limpeza do pobre, principalmente, mas não exclusivamente, seria a garantia da eliminação dos ares poluídos de epidemias, causadoras das doenças físicas e dos males morais. Nesse sentido, Vigarello descreve a “ética da pureza” como uma solução pedagógica, pois

---

<sup>5</sup> Para conhecer a história da saúde e da prática médica em Portugal, consultar Braga 2006.

<sup>6</sup> Consultar Góis Júnior 2007.

<sup>7</sup> Sant'Anna 1996: 122.

“[...] esse mecanismo dos tempos futuros não é proposto apenas como um instrumento de saúde, mas também como um instrumento de moral: uma limpeza impondo-se cada vez mais, até atingir os hábitos íntimos dos mais humildes. [...] Não se trata, como no século XVIII, de evocar apenas os vigos, trata-se também de evocar os recursos insuspeitados da ordem. A ética das ‘purezas’: ‘A sujeira nada mais seria do que a insígnia do vício’. E o público alvo, longe de ser a burguesia, é evidentemente o povo pobre das cidades [...]”<sup>8</sup>.

O discurso da higienização tomou para si a função de moralizar, institucionalizando a necessidade de inventar, disciplinar, administrar, fiscalizar e punir, segundo as regras de condutas, comportamentos e costumes, a gestação de um novo homem em um novo corpo na escola, na fábrica, em casa e na rua.

Assim, o reformismo social e a busca pelo moderno significaram criar um corpo higienizado, cheio de saúde, livre das ignorâncias para limpar, sanear e despoluir tudo o que impedia o crescimento socioeconômico e político no Brasil. Tal concepção é fruto do pensamento liberalista, no qual, consoante Ghiraldelli Junior, “os liberais não titubeavam em jogar às costas da ‘ignorância popular’ a culpa pelos problemas sociais”<sup>9</sup>.

Nesse sentido, o movimento higienista configurava-se como um projeto macrossocial para o Brasil. O saber médico penetrava em todos os âmbitos, desde a intimidade familiar ao ordenamento urbano da cidade. E é nesse quadro que a *gymnastica* – primeira sistematização de exercícios físicos adotada na escola e na sociedade de uma forma geral – e a alimentação foram invocadas para compor a formação do corpo robusto, saudável e forte da população brasileira. Essas ideias foram estimuladas pelas notas da imprensa escrita, particularmente do jornal *A Província do Estado de S. Paulo*, ao qual, nesse contexto, cabia a função de informar e de instruir, incumbindo aos jornalistas a função de intérpretes das luzes<sup>10</sup>, ou seja, “o jornal se destinava a educar aquelas pessoas que por algum motivo não estavam vinculadas a uma instituição escolar. Elas não se dirigiam à escola, mas o jornal chegava semanalmente às suas casas ou oficinas!”<sup>11</sup>.

O uso do documento escrito como fonte do passado permite aproximar-se da produção social em variadas dimensões humanas que dialogam no tempo e nos espaços geográficos<sup>12</sup>. Além do mais, como portador de ideias e ideais de pessoas e/ou grupos políticos, o jornal tem o potencial de formar opinião

---

<sup>8</sup> Vigarello 1996: 212.

<sup>9</sup> Ghiraldelli Júnior 1988: 22.

<sup>10</sup> Capelato 1996.

<sup>11</sup> Mizuta 2011: 04.

<sup>12</sup> Sobre o uso do jornal como fonte histórica, consultar: Kreniski & Aguiar 2011; Calonga 2012; Dines 2012.

para determinados posicionamentos sociopolíticos. A esse respeito, Souza e Cabral Filho afirmam:

“É impossível negar que ao longo do desenvolvimento da história, os periódicos, como meios de informação, viram-se impregnados por relações de dependência com pessoas ou instituições de poder, sejam estes de caráter econômico, político ou sociocultural. Dessa maneira, a imprensa acaba muitas vezes funcionando como intermediária na transmissão dos ideais dessas instituições e pessoas, promovendo seu poder na sociedade”<sup>13</sup>.

Com tal direcionamento, a imprensa foi empregada para propagar as ideias vigentes de uma época e de grupos sociais, atuando, portanto, como mensageira de um projeto político. A publicação do movimento higienista nas folhas do jornal *A Província de S. Paulo* é um exemplo disso, o qual apresentaremos a seguir.

#### **TRAJETÓRIA DO JORNAL: INICIALMENTE, *A PROVÍNCIA DE S. PAULO* PARA *O ESTADO DE S. PAULO* (ESTADÃO)**

Criado em 04 de janeiro de 1875, o referido jornal foi construído por um grupo de filiação política republicana inspirado por Manoel Ferraz de Campos Salles e Américo Brasiliense. Após a Proclamação da República, em 1889, o periódico foi intitulado *O Estado de S. Paulo* e, a partir de 1902, passou a ser propriedade da família Mesquita, cuja conexão política era de cunho liberal, momento marcado pela transição da Primeira República à Revolução de 1930.

Em defesa das ideias republicana, liberal e positivista (de cunho evolucionista), estava o projeto do jornal *A Província* em elevar o desenvolvimento político, econômico e cultural do Brasil. Nesse contexto, embalava-se o sonho de uma elite que ansiava por um ideal liberal modernizante e republicano à formação do novo homem, através da educação higienista com sentimentos nacionalistas.

Na abertura, o jornal, com uma periodicidade diária, teve uma tiragem de 2.250 exemplares. No período em vigência, a moeda que circulava era o réis (de 1833 a 1942) e o custo de assinatura para a capital era de 14\$000 anual e 7\$000 semestral. Já as assinaturas para fora do Estado custavam 18\$000 anual e 9\$000 semestral. Portanto, como se pode depreender, o âmbito da circulação extrapolava os limites do Estado de São Paulo.

De propriedade de uma associação comanditária, os primeiros redatores foram Américo de Campos, Francisco Rangel Pestana e José Maria Lisboa,

---

<sup>13</sup> Souza & Cabral Filho 2013: 03.

o administrador. Na ocasião, a tipografia e o escritório funcionavam na Rua do Palácio, n.º 14.

Inicialmente, o jornal tinha quatro folhas, que abordavam as “Questões Sociais, Assembléia Geral, Actos Officiaes, Secção Livre, Telegrammas, Noticiário, Editaes e Annuncios”<sup>14</sup>. Entre suas matérias, os redatores aceitavam “informações justas e auctorisadas relativas a serviços públicos e desmandos da administração e governo”<sup>15</sup>.

Ao final da década de 1930, o jornal tinha como diretores o Leo Vaz e Júlio Mesquita (1891-1927) e como redator-chefe, Plínio Barreto. A redação e a administração funcionavam na Rua Boa Vista, n.º 180 e 186, e as oficinas gráficas, na Rua Barão Duprat, n.º 233. As assinaturas, então, custavam 160\$ anual, 80\$ semestral e, para o estrangeiro, custava 250\$ mensal. Na semana, o preço custava 400 réis e, aos domingos, 500 réis. Para a publicidade, os preços variavam de acordo com a tabela em vigor da época.

Com o passar dos anos, o periódico cresceu na mesma proporção em que aumentava sua influência na sociedade paulista e, conseqüentemente, foi ampliado o número de páginas para oito folhas, com a seguinte divisão interna: “Notícias do Mundo, Notícias do Interior, Notas e Informações, Tribunaes, Serviço Militar, Movimento Religioso, Palcos e Circos, Artes e Artistas, Assumptos Agrícolas, Sociedade, Moda, Notícias Diversas, Notícias do Esporte, Anúncios”<sup>16</sup>.

Em relação à temática, quantitativamente, os seguintes recortes foram encontrados:

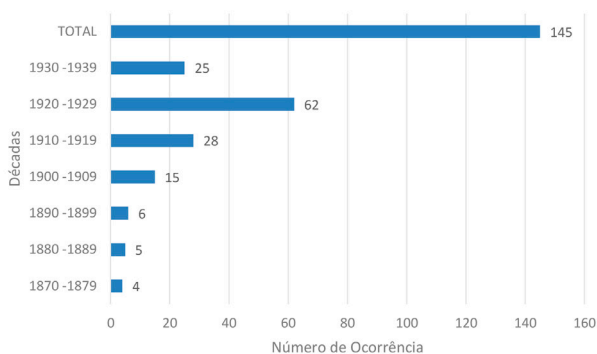


Gráfico 01 – Relação do número de ocorrências de matérias que contemplam a *gymnastica* e/ou a alimentação entre as décadas de 1870 a 1939

Fonte: Elaborado pela autora (2015).

<sup>14</sup> Na escrita das palavras, respeitamos a grafia da época.

<sup>15</sup> A Província de S. Paulo 1875: Anno 1.

<sup>16</sup> O Estado de S. Paulo 1939.



Como se vê pelo gráfico acima, houve um crescimento na publicação de matérias que envolviam a *gymnastica* e/ou a alimentação entre as décadas de 1870 e 1939 pelo jornal *A Província*. É possível observar ainda que, durante a década de 1920, o crescimento foi acima da média. Tal fato ocorreu devido à publicação de um mesmo anúncio 57 vezes pelo médico Dr. Octavio Gonzaga, especialista em moléstias infantis, entre elas, a má nutrição e os seus efeitos sobre o desenvolvimento físico.

Cabe lembrar que, no referido contexto, criança saudável era a criança robusta, conforme ilustra o seguinte recorte do jornal, intitulado “A Robustez e a Alimentação”:

“Há regiões salubres do planeta onde a população é mais robusta do que a de outras, sem que se possa atribuir essa diversidade ao clima, à doença ou a salubridade ou inferioridade às raças. Na maioria dos casos, tal facto seria exclusivamente por conta da alimentação. Está hoje scientificamente provada a grande influência de certas substâncias alimentares sobre o estado physico dos individuos”<sup>17</sup>.

Antenada com as ideias vigentes na Europa, a pauta das discussões do jornal *A Província* propagou matérias que abordavam a alimentação e a *gymnastica* de acordo com as concepções higiênicas vigentes, como, por exemplo, segundo a ideia do sociólogo inglês Herbert Spencer<sup>18</sup>, em 1904<sup>19</sup>, e do Congresso Internacional de Educação Physica<sup>20</sup>, que contou com a participação do primeiro-ministro francês Mr. Poincaré<sup>21</sup>, o qual se tornaria presidente da França. O Congresso Internacional de Educação Physica foi divulgado a partir dos laços jornalísticos com o *Jornal do Commercio*, do Rio de Janeiro, no dia 11 de abril de 1913.

Ao propagar o discurso em defesa da assepsia social do brasileiro pela *gymnastica* e pela alimentação, o jornal retratava o corpo fraco e doente como um inimigo perigoso ou ameaçador e contra o qual a sociedade era convocada a combater. Assim, o mal era visto como “práticas capazes de provocar a deterioração da saúde e da moral, o que ‘comprometeria a vida coletiva’”<sup>22</sup>.

---

<sup>17</sup> O Estado de S. Paulo 1926: 10.

<sup>18</sup> O evolucionismo social de Herbert Spencer (1820-1903) chegou à sociedade brasileira nos meados do século XX. O sociólogo britânico escreveu inúmeras obras, entre elas, *Educação Intellectual, Moral e Physica* (1888), considerada, para alguns, como “a expressão pedagógica máxima” (Spencer 1888: 470).

<sup>19</sup> O Estado de S. Paulo 1904: 01.

<sup>20</sup> O Estado de S. Paulo 1913: 03.

<sup>21</sup> Raymond Poincaré (1860-1934) foi ministro, primeiro-ministro e, em 1913-1920, presidente da nação.

<sup>22</sup> Ghiraldelli Júnior 1988: 17.

Nesse sentido, é possível acompanhar o esforço do jornal em propagar as ideias higiênicas em defesa da *gymnastica* e da alimentação, combatendo as práticas do homem sedentário, “dado a uma alimentação succulenta”. Como exemplo dessa tentativa, podemos citar o Parecer da Academia de Medicina, publicado no dia 12 de outubro de 1875, apresentado à Assembleia Provincial do Rio de Janeiro. Entre os presentes estavam os seguintes médicos: Dr. Costa Ferraz, Dr. José Pereira Rego Filho, Dr. João Pinto do Rego Cezar e o Dr. João Baptista dos Santos, que foram os relatores do documento. A matéria foi divulgada na íntegra no editorial, intitulado “Questões Sociaes: O ensino da *gymnastica* nas escolas públicas”. Eis um recorte:

“Todo o exercício gymnastico, activo ou passivo, augmentando a acção peristaltica do estomago e dos intestinos, excita, os vasos chyliferos, assim como a absorpção intersticial, tão necessária ao trabalho de nutrição, favorecendo ao mesmo tempo a energia do aparelho respiratório e a rapidez da absorpção que se effectua na superficie do derma. A gymnastica fecunda ao mesmo tempo todas as fontes do calor animal que se reproduz abundantemente pela frequência da hematose e pelos movimetos continuos dos agentes musculares. Dando firmeza ao tecido dos órgãos animando a vitalidade das funções assimiladoras, promovendo a nutrição, os exercicios gymnasticos constituem o melhor meio de prevenir as moléstias e de fortificar o organismo. *O homem de vida sedentaria e dado a uma alimentação succulenta encontra na gymnastica um meio poderoso de se alliviar da gordura que envolve seus membros e lhes embaraça os movimentos.* Galeno fez emagrecer um individuo obeso, obrigando-o a correr todas as manhãs até que o corpo ficasse banhado de abundante suor”<sup>23</sup>.

Da notícia, extrai-se o linguajar científico do médico que justifica a prática de exercícios gymnasticos na educação escolar de meninos e meninas, denominada, até então, de “instrução pública”. Ao se reportar ao passado, o Parecer apoia-se nos fundamentos da medicina do grego Galeno para combater a obesidade, que, segundo o autor, “embaraça os movimentos”, ou seja, atrapalha o corpo produtivo do jovem no processo de industrialização da sonhada sociedade moderna brasileira. Nesse contexto, emergem os anúncios de alimentos industrializados antenados com o discurso médico-higienista direcionado à saúde dos escolares, conforme segue a publicidade abaixo:

---

<sup>23</sup> A Província de S. Paulo 1875: 01, grifo nosso.



**2 DE CADA 3**  
2. de cada 3 crianças, vão mal alimentadas à escola

Essas terão criaturas que crescem, cujos organismos em pleno desenvolvimento clamam por uma boa alimentação, vão à escola desprovidas de reservas orgânicas, escassas de forças e sem proteção contra as enfermidades que as ameaçam.

Trez chicaras de Toddy por dia, frio ou quente, manterão as energias vitais dos seus filhos. Da Toddy aos seus filhos desde hoje e observe como aumentam de peso, semana por semana, ganhando em carne, em cor, em forças e em energias.

**Toddy**  
Nutre, fortalece e vigoriza

O que contém e o que faz Toddy

Toddy contém em proporção correta:

- PROTEÍNAS.....que são indispensáveis para o desenvolvimento das células e tendem a dar energia.
- CARBOHIDRATOS.....que aumentam as glândulas vertebrais da criança.
- FOSFÓRICO.....que fortalece o cérebro.
- CÁLCIO.....que contribui para a formação dos ossos e dentes.
- VITAMINAS.....que estimulam o apetite e vigorizam o organismo.

A idr e a aparência da Toddy podem ser usadas para verificar se a criança está completa e integrada da natureza. Por isso Toddy é o único.

Cada chicara de TODDY custa somente 200 réis... mas vale muito mais.

Imagem 02- Anúncio Toddy

Fonte: O Estado de S. Paulo, 10/11/1935, p. 10.

Para além dos muros escolares, os médicos reuniam-se em congressos para debater os efeitos da alimentação em diferentes patologias da Província. Tal preocupação foi externada no convite da “Associação Médica Paulistana”, publicado no periódico no dia 17 de julho de 1878<sup>24</sup>. O convite pontuava 23 questões que seriam discutidas no próximo encontro médico. Dentre elas, destaca-se o item 15: “Qual a influência que exerce na nosologia da província a alimentação dos seus habitantes?”.<sup>25</sup> O chamamento exterioriza a preocupação com a alimentação na vida dos habitantes, como também as consequências que poderiam afetar nas doenças. O anúncio-convite foi assinado pelo Dr. A. Caetano de Campos, Dr. I. X. de Campos Mesquita, Dr. Nicoláu P. C. Vergueiro, Dr. Guilherme Ellis e Dr. A. Gad.<sup>26</sup> Acompanhando as matérias, o mesmo convite é publicado no dia seguinte.

Outra matéria interessante que julgamos digna de destaque foi a ocorrência do dia 02 de agosto de 1893, em que a Comissão de Câmaras Municipais e Saúde Pública, na íntegra, divulga o Código Sanitário e o de Reforma do Serviço Sanitário, elaborados pela comissão especial nomeada pelo Congresso Legislativo do Estado de São Paulo. A comissão era formada pelos doutores José Joaquim Torres Cotrim, A. Cazemiro da Rocha, Gustavo de Oliveira Godoy e João Américo Soares Baptista.

Trata-se de uma longa matéria que abordava todos os capítulos do Código Sanitário, a saber<sup>27</sup>: Capítulo I - Rua e praças públicas; Capítulo II - Das habitações em geral; Capítulo III - Das habitações collectivas; Capítulo IV - Hotéis e Casas de Pensão; Capítulo V - Habitações das classes pobres; Capítulo VI - Das habitações insalubres, Capítulo VII - Fábricas e

<sup>24</sup> A Província de S. Paulo 1878: 02-03.

<sup>25</sup> A Província de S. Paulo 1878: 02-03.

<sup>26</sup> Respeitamos a grafia dos nomes dos médicos.

<sup>27</sup> Respeitamos a grafia da época.

officinas; Capítulo VIII - Escolas; Capítulo VIII - Theatros; Capítulo IX - Alimentação pública; Capítulo X - Padarias, botequins, restaurantes; Capítulo XI - Açougues; Capítulo XII - Mercados; Capítulo XIII - Matadouros; Capítulo XIV - Abastecimento de água; Capítulo XV - Cocheiras e estábulos; Capítulo XVI - Lavanderias Públicas; Capítulo XVII - Latrinas e Mictórios Públicos; Capítulo XVIII - Exgottos; Capítulo XIX - Hospitais e maternidades; Capítulo XX - Necrotérios; Capítulo XXI - Accidentes nas ruas; Capítulo XXII - Enterramentos; Capítulo XXIII - Cemitérios; Capítulo XXIV - Precauções immediatas contra moléstias epidêmicas e transmissíveis; Capítulo XXV - Vacinação e revaccinação.

A publicação na íntegra de cada capítulo tinha o objetivo de informar e educar a higiene da população paulista para que assim pudesse tomar conhecimento e padronizar a conduta, atendendo às diretrizes do Código Sanitário. Entre os itens abordados, estavam os cuidados e as recomendações com a alimentação, debatidos nos capítulos IX, X, XI e XIII, em que as “municipalidades (deverão) exercer a máxima fiscalização sobre a alimentação pública”<sup>28</sup> para funcionar com o “extremo asseio”<sup>29</sup>.

Visando à boa execução dos preceitos higiênicos, o Código Sanitário decretava a prática da *gymnastica* nas escolas, “de accôrdo com o methodo que mais vantagens offerecer”<sup>30</sup>. A prática da *gymnastica* foi anúncio de instituições escolares, como o Collegio Rosa<sup>31</sup>, a Escola Normal de São Carlos<sup>32</sup> e o Instituto Cesario Motta<sup>33</sup>.

Extrapolando os muros escolares, a *gymnastica* era anunciada nos clubes (*Club Gymnastico Portuguez*<sup>34</sup> e C. A. Paulistano<sup>35</sup>), nas apresentações artísticas em palcos e circos (*Polythema*<sup>36</sup>), nos ginásios (*Gymnasio Paes Leme*<sup>37</sup>), nos programas de Rádio (Rádio S. Paulo<sup>38</sup> e *Radiotelephonia*<sup>39</sup>), nos congressos de professores de *gymnastica*<sup>40</sup>, nos Festivais (Festival da Associação da Imprensa,

---

<sup>28</sup> A Província de S. Paulo 1878: 02.

<sup>29</sup> A Província de S. Paulo 1878: 02.

<sup>30</sup> A Província de S. Paulo 1878: 02.

<sup>31</sup> A Província de S. Paulo 1901: 03.

<sup>32</sup> O Estado de S. Paulo 1916: 03.

<sup>33</sup> O Estado de S. Paulo 1919: 08.

<sup>34</sup> A Província de S. Paulo 1888: 02; 1893: 02.

<sup>35</sup> O Estado de S. Paulo 1933: 08.

<sup>36</sup> A Província de S. Paulo 1892: 01.

<sup>37</sup> O Estado de S. Paulo 1937: 14.

<sup>38</sup> O Estado de S. Paulo 1937: 03.

<sup>39</sup> O Estado de S. Paulo 1936: 03.

<sup>40</sup> O Estado de S. Paulo 1909: 06.

com Torneios *gymnasticos*<sup>41</sup>), nos *Bailes Infantis*<sup>42</sup> e no movimento do *escotismo*<sup>43</sup>. Como se vê, a recomendação médica estendia-se a todos, ou seja:

“A gymnastica e todos os exercícios são tão necessários ao homem como a mulher, e, á excepção de Cardan, que por um capricho bizarro da imaginação, attribue a longa duração das arvores á sua immobildade, todos os médicos, todos os hygienistas aconselharam o movimento como necessário á conservação da saúde”<sup>44</sup>.

O método de ensino que predominava na época era o método sueco, criado por Pehr Henrick Ling (1776-1839), nos meados do século XVIII. No Brasil, “A ginástica sueca, os exercícios físicos, os esportes, concorreram, desde o fim do século XIX, para dar maior vigor aos brasileiros das cidades: sem as vantagens dos banhos de rio, dos passeios a cavalo e da vida ao ar livre, nas fazendas e nos engenhos”<sup>45</sup>. Segue a publicidade da época:



Imagem 03 - Anúncio Gymnastica medicinal e sueca

Fonte: O Estado de S. Paulo, 07/12/1909, p. 07.

A respeito da prática da ginástica e os cuidados com a alimentação dos escolares, os médicos alertavam:

“O horário dos grupos que funcionam em dois periodos traz sérios inconvenientes para o ensino e a saúde da infância. É o que alegam, por sua vez, diversos inspectores escolares no ultimo ‘Annuario do Ensino’. A redução do tempo, de cinco para quatro horas diária, trouxe o sacrificio dos trabalhos manuaes, da gymnastica, dos exercícios militares e dos recreios. A alimentação dos alunos do periodo da manhan sofre nefasta perturbação, cuja gravidade nenhum hygienista ignora”<sup>46</sup>.

<sup>41</sup> O Estado de S. Paulo 1909: 02.

<sup>42</sup> O Estado de S. Paulo 1907: 02.

<sup>43</sup> O Estado de S. Paulo 1935: 10.

<sup>44</sup> A Província de S. Paulo 1892: 08.

<sup>45</sup> Freyre 2000: 165.

<sup>46</sup> O Estado de S. Paulo 1914: 05.

Nesse sentido, *Olavo Bilac, poeta parnasiano, discursou no jornal a favor da civilidade, urbanidade, racionalidade e disciplina, pois o homem brasileiro conseguiria se destacar através dos seguintes suportes:*

“[...] alimentação, instrução e exercício e ele se tornara um homem generoso, um homem nobre, um heroe mesmo, quando fôr preciso. Não se diga que no Brasil por não haver uma raça definitiva ou porque soffra a influencia dos maus climas, o contagio do meio elle não seja capaz de grandes surtos”<sup>47</sup>.

As notícias sobre a alimentação pública em prol da saúde da população ganham destaque e, neste contexto, ganha a visibilidade dos debates veiculados pela imprensa, por exemplo, nas publicações das seguintes matérias: a preocupação do Serviço de Imigração com o fornecimento de alimentos aos imigrantes<sup>48</sup>, de menores sem alimentação<sup>49</sup>, alimentação dos animais<sup>50</sup>, fornecimento de alimentos aos presos pobres<sup>51</sup>, o papel do Comissariado da Alimentação<sup>52</sup>, *a alimentação na instrução publica*<sup>53</sup>, nos “Generos alimenticios condemnados”<sup>54</sup>, a enfermidade causada pela má alimentação<sup>55</sup>, a preocupação com a alimentação natural<sup>56</sup>, anúncios<sup>57</sup>, Inspetoria do Policiamento da Alimentação Pública<sup>58</sup>, o Restaurante Feminino<sup>59</sup>, *anúncio do toddy*<sup>60</sup>, “Emmagrecer”<sup>61</sup>, *reclamação de “alimentação horrível”*<sup>62</sup>.

Pelo movimento higienista, a temática da alimentação e da *gymnastica* caminharam em direção à consolidação do conhecimento através dos debates, teses e estudos médicos, cabendo, anos à frente, a consolidação da Educação Física e da Nutrição. Nesse contexto é que se posicionava o “Dia da Raça”, conforme ilustração adiante:

---

<sup>47</sup> O Estado de S. Paulo 1916: 05.

<sup>48</sup> A Província de S. Paulo 1889: 01.

<sup>49</sup> A Província de S. Paulo 1897: 04.

<sup>50</sup> O Estado de S. Paulo 1916: 04.

<sup>51</sup> O Estado de S. Paulo 1911: 03.

<sup>52</sup> O Estado de S. Paulo 1919: 05.

<sup>53</sup> O Estado de S. Paulo 1910: 02.

<sup>54</sup> O Estado de S. Paulo 1913: 01.

<sup>55</sup> O Estado de S. Paulo 1917: 14.

<sup>56</sup> O Estado de S. Paulo 1918: 06.

<sup>57</sup> O Estado de S. Paulo 1934: 14.

<sup>58</sup> O Estado de S. Paulo 1930: 06.

<sup>59</sup> O Estado de S. Paulo 1938: 06.

<sup>60</sup> O Estado de S. Paulo 1935: 10.

<sup>61</sup> O Estado de S. Paulo 1930: 02.

<sup>62</sup> O Estado de S. Paulo 1938: 10.



Imagem 04 - Dia da Raça

Fonte: O Estado de S. Paulo, 13/10/1938, p. 06.

Um outro aspecto que não deve ser negligenciado diz respeito ao anseio pela modernidade, influenciado e influenciador das ideias sociais, políticas e educacionais predominantes na época, dentre as quais a do movimento higienista, que concorreu para o predomínio do significado da ginástica e da alimentação como mudança corporal, tendo em vista a formação da higiene do homem moderno.

## CONCLUSÃO

O jornal é um importante meio impresso de comunicação diária nos mais diversos aspectos cotidianos (economia, política, arte, moda, etc.) de uma sociedade. Pelas suas publicações, é possível acompanhar a trajetória da produção de documentos escritos e reaproximar-se com o passado e, assim, fazer uma releitura do conhecimento histórico.

A preocupação com a alimentação e com a ginástica, segundo recomendações de médicos, os quais tinham a mídia como porta-voz, não foi apenas uma tendência vinculada ao final do século XIX e início do século XX, pois, com uma nova roupagem em prol da saúde e do bem-estar social, o discurso retoma nos dias atuais, também com a força da mídia, nos programas de alimentação saudável, e com a moda do culto ao corpo, na busca incansável do bem-estar individual e social.

## BIBLIOGRAFIA FINAL

### Estudos

Braga, I. M. R. (2006), "Alimentação e Publicidade Alimentar na Revista ABC (1920-1926)", *Turres Veteres* IX: 215-225. Disponível em: <<https://www.academia.edu/6581142/>>. Acesso em: 20 abr. 2015.



- Braga, I. M. R. (2012), “Medicina, Higiene e Cosmética na Publicidade do Jornal Badaladas: 1948-1958”, *Turres Veteras* XIV: 57-72. Disponível em: <<https://www.academia.edu/6818343/>>. Acesso em: 20 abr. 2015.
- Braga, I. M. R. (2001), *Assistência, Saúde Pública e Prática Médica em Portugal (séculos XV-XIX)*, Universitária Editora, Lda, Lisboa, Portugal. Disponível em: <<https://www.academia.edu/6581210/>>. Acesso em: 20 abr. 2015.
- Calonga, M. D. (2012), “O jornal e suas representações: objeto ou fonte da história?” *Comunicação & Mercado* v.01, n.º 02:79-87.
- Capelato, M. H. R. (1986), *Os Intérpretes das Luzes: Liberalismo e imprensa paulista. 1920-1945*. Tese de Doutorado em História Social, FFLCH-USP, São Paulo.
- Dines, A. (2009), *O papel do jornal e a profissão do jornalismo*, Summus, São Paulo. <<https://www.gruposummus.com.br/indice/10653.pdf>>. Acesso em: 29 abr. 2015.
- Freyre, G. (2000), *Ordem e Progresso*, Record, Rio de Janeiro.
- Ghiraldelli Junior, P. (1988), *Educação Física Progressiva. A pedagogia crítico-social dos conteúdos e a Educação Física*, Loyola, São Paulo.
- Góis Junior, E. (2007), “Movimento Higienista e o Processo Civilizador: Apontamentos Metodológicos”, in *Anais do X Simpósio Internacional Processo Civilizador*, Campinas, São Paulo.
- Kreniski, G. C. P.; Aguiar, M. do C. A. (2011), “O jornal como fonte histórica: a representação e o imaginário sobre o “vagabundo” na imprensa brasileira (1989-1991)”, in *Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH*, São Paulo.
- Mizuta, C. M. M. (2011), *Os jornais do século XIX e a pesquisa em história da educação*, Faculdade de Artes do Paraná, Curitiba.
- Rocha, A. M. (2008), “Educação Física: Diálogos entre Herbert Spencer, Rui Barbosa e Fernando Azevedo” in J. A. B. Bezerra, A. M. Rocha (org.), *História da educação: arquivos, documentos, historiografia, narrativas orais e outros rastros*, Edições UFC, Fortaleza, 122-134.
- Sant’Anna, D. B. de. (1996), “O Receio dos trabalhos perdidos: Corpo e cidade”, *Projeto História* 13: 121-128.
- Souza, D. R.; Cabral Filho, S. (2013), “O Periódico como fonte na pesquisa histórica: trabalho e trabalhadores no Jornal “Diário da Borborema” – Campina GRANDE, 1957-1980”, in *XXVII Simpósio Nacional de História*. Conhecimento histórico e diálogo social, Natal-RN.
- Spencer, H. (1888), *Educação Intellectual, moral e physica*, Editores Alcino Aranha & Cia, Portugal, Teixeira & Irmão: Editores, São Paulo.
- Vigarello, G. (1996), *O limpo e o sujo: uma história da higiene corporal*, Martins Fonte, São Paulo.

## Fontes

Jornal, A Província de S. Paulo (1875-1889) ao Estado de S. Paulo (1889-1930). Acervo. Disponível em: <<http://acervo.estadao.com.br/pagina/#/1916092613790nac00049994not/busca/alimenta%C3%A7%C3%A3o+gymnastic%C3%A1>>. Acesso em: 13 fev. 2015.



(Página deixada propositadamente em branco)

# **A ALIMENTAÇÃO DA POPULAÇÃO ADULTA DA REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA**

## **Food habits of the adult population of The Autonomous Region of Madeira**

BRUNO SOUSA  
Universidade do Porto  
Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação

**RESUMO:** A alimentação é um determinante da saúde e por isso conhecer os hábitos alimentares de uma população permite diagnosticar os seus erros e possibilita o desenvolvimento de estratégias interventivas de forma a promover comportamentos alimentares saudáveis, preservando a identidade alimentar de um povo.

Assim, o objetivo deste trabalho é reunir os dados existentes sobre a situação alimentar da população adulta da Região Autónoma da Madeira.

Nesta população verificou-se um consumo adequado de cereais e derivados (pão, massa, arroz, milho), tubérculos e raízes (batata, batata-doce, inhame) e de carne, peixe e ovos, e um consumo insuficiente de produtos hortofrutícolas (legumes, hortaliças e fruta), de leite e equivalentes (queijo e iogurte) e de leguminosas (feijão, ervilhas, favas, grão-de-bico). Por outro lado, foi encontrado um consumo elevado de açúcar e produtos açucarados (refrigerantes, sobremesas, bolos), de gorduras e alimentos gordos, e de sal e alimentos salgados. Para além disso, foi detetada uma escolha alimentar pouco variada.

Contudo, estes dados já são de 1998, e por isso está a ser desenvolvido um novo estudo sobre os hábitos alimentares desta população, de forma a caracterizar a sua alimentação no presente, permitindo ainda avaliar as tendências de consumo alimentar.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação, Nutrição, Hábitos alimentares, Adultos, Região Autónoma da Madeira.

**ABSTRACT:** Food is a key determinant of health and as such knowing the food habits of a population allows to diagnose their errors and grants the development of interventional strategies so as to promote healthy eating behaviour, preserving a people's food identity.

Thus, the objective of this work is to gather existing data on the food status of the adult population of the Autonomous Region of Madeira.

In this population one found an adequate intake of cereals and cereal derivatives (bread, pasta, rice, maize), tubers and roots (potato, sweet potato, yam), meat, fish and eggs, but insufficient consumption of fruit and vegetable products, milk and equivalents (cheese and yogurt) and vegetables (beans, peas, broad beans, chickpeas). On the other hand, one found high intake of sugar and sugar products (soft drinks, desserts, and cakes), fats and fatty food, and salt and savoury food. In addition, food choice was found to be little varied.

However, these data is from 1998, so a new study of food habits of this population is under development in order to characterize current food habits, still allowing an assessment of food consumption trends.

**KEYWORDS:** Food, Nutrition, Eating habits, Adults, Autonomous Region of Madeira.

Atualmente verifica-se no nosso país uma elevada prevalência de doenças crónicas, resultado de hábitos mantidos ao longo de vários anos, de entre os quais a alimentação assume papel de relevo.

As doenças cardiovasculares e cerebrovasculares constituem as principais causas de mortalidade e morbilidade nos países desenvolvidos, e Portugal não se afasta deste panorama, apresentando uma das mais altas taxas de mortalidade cerebrovasculares da Europa. A par destas doenças, muitas outras, também responsáveis por elevados nível de mortalidade e morbilidade estão relacionadas com os hábitos alimentares. Para além disso, sabe-se que uma grande parte destas doenças são evitáveis, e por isso é imperioso reforçar a importância da prevenção e da promoção de uma alimentação saudável, salvaguardando as tradições e costumes dos povos, preservando toda a sua identidade alimentar.

Por outro lado, o conhecimento dos hábitos e comportamentos alimentares de uma população, possibilita definir políticas e escolher intervenções adequadas para combater e prevenir os problemas de saúde relacionados com a alimentação e aumentar deste modo o bem-estar individual e coletivo, assim como o nível sanitário da população.

Este trabalho pretende assim reunir os dados existentes sobre a situação alimentar da população adulta da Região Autónoma da Madeira.

Em 1998, a Secretaria Regional dos Assuntos Sociais realizou o primeiro diagnóstico da situação alimentar e nutricional da Região Autónoma da Madeira, dada a pertinência em conhecer os hábitos alimentares desta população que não estavam determinados, tendo sido publicados os seus resultados um ano mais tarde. Tratou-se de um estudo transversal, que teve como objetivo geral conhecer a situação alimentar da população adulta (18 - 74 anos), tendo posteriormente a intenção de elaborar recomendações alimentares e delinear estratégias de intervenção adequadas.

Neste estudo, ao nível da estruturação do dia alimentar, verificou-se que a refeição mais omitida é o pequeno-almoço, seguindo-se do jantar, e que é mais frequente na faixa etária mais jovem e ao domingo. A refeição menos omitida é o almoço, e as merendas eram mais frequentes nos mais jovens, nos que trabalham, e nos que tinham um nível de educação e de rendimento mais elevados. Os indivíduos com idade superior parecem assim dar mais relevância às principais refeições e menos às merendas do que a população

mais jovem, denotando-se que a prática regular das merendas ainda se está a enraizar nesta população.

Nesta população, o local de preferência para fazer as principais refeições é o ambiente familiar, aumentando a sua frequência à medida que aumenta a idade dos indivíduos. A refeição realizada com maior frequência fora de casa é o almoço.

Quase metade desta população tomava o pequeno-almoço sem companhia, e o jantar é a refeição em foi encontrada uma menor frequência de indivíduos a comerem sozinhos, sendo de realçar que comer sem companhia é mais frequente nos indivíduos com idades superiores. Destes factos, a situação mais preocupante está relacionada com o pequeno-almoço, pois, desta forma, as crianças não observam os adultos com quem vivem, que são autênticas referências, a fazerem esta refeição, podendo levar os mais novos a adoptarem os hábitos alimentares que não são os mais adequados.

Relativamente ao tempo que esta população dedica às refeições não é muito elevado, contrariando o indicado de fazer as refeições com calma, proporcionando também uma adequada mastigação dos alimentos.

Neste trabalho, foi também determinado o consumo alimentar da população da Região Autónoma da Madeira e verificou-se que existia um baixo consumo de leite e equivalentes particularmente na faixa etária mais elevada, com metade do consumo que era recomendável; um consumo de carne superior ao do peixe; um consumo de manteiga que decresce com o aumento da idade dos indivíduos; um consumo de pão em 90% da população, com uma média de 90 gramas diárias, encontrando também um consumo de massa, arroz e milho, segundo esta ordem de frequência de consumo; uma ingestão de tubérculos e raízes (batata, batata doce e inhame) em 75% da população; um consumo de legumes e hortaliças em 50% do recomendável; uma ingestão média de fruta diária de duas peças pequenas; uma adição média diária de dois pacotes de açúcar aos alimentos, que contabilizando o que está integrado em alimentos ou bebidas como refrigerantes, bolos, sobremesas, entre outros, este consumo ultrapassa em muito o que é recomendável; um consumo de bebidas alcoólicas em 30% da população, sendo que os mais jovens preferem a cerveja e os mais velhos o vinho; e um consumo de refrigerantes de meio litro por dia, encontrado no grupo etário mais jovem.

Desta forma, podemos dizer que a alimentação dos madeirenses caracterizava-se por:

- Um consumo adequado de:
  - Cereais e derivados (pão, massa, arroz, milho);
  - Tubérculos e raízes (batata, batata doce, inhame);
  - Carne, peixe e ovos.
- Um consumo insuficiente de:
  - Produtos hortofrutícolas (legumes, hortaliças, frutas);

- Leite e equivalentes (queijo, iogurte);
- Leguminosas (feijão, ervilhas, favas, grão-de-bico).
- Um consumo elevado de:
  - Açúcar e produtos açucarados (refrigerantes, sobremesas, bolos);
  - Gorduras e alimentos gordos;
  - Sal e alimentos salgados;
  - Bebidas alcoólicas.
- Uma escolha alimentar pouco variada.

Esta caracterização alimentar, retrata muito daquilo que também acontece a nível nacional e no mundo ocidental, resultado da globalização e do estímulo ao consumismo, que resulta numa ingestão alimentar reduzida em muitos produtos alimentares frescos, ricos nutricionalmente, e num consumo elevado de produtos industrializados, desadequados do ponto de vista nutricional, que fogem à alimentação tradicional tão rica desta população e que ao mesmo tempo comprometem o seu estado de saúde.

Além da caracterização do padrão alimentar desta população, foi ainda possível obter outros dados relativos à informação e conhecimentos relativos à alimentação. Neste âmbito, verificamos que esta população estava muito satisfeita com as suas práticas alimentares e considerou mesmo estar bem informada sobre a alimentação, contudo, curiosamente, a maior parte destes indivíduos ainda desejavam receber mais informações sobre esta temática. A principal fonte de informação mencionada foi os amigos e familiares, sendo seguida pelos meios de comunicação e então posteriormente pelos profissionais de saúde.

Quando foram avaliados os conhecimentos desta população sobre a alimentação verificou-se que eram baixos e que persistem ideias falsas associadas a determinadas práticas alimentares.

Na compra dos alimentos, esta população manifestou que nem sempre lê as informações nutricionais dos rótulos, estando esta situação associada à idade, aos rendimentos, ao nível de instrução, à profissão e ao local da habitação.

Relativamente aos fatores que mais influenciam a escolha alimentar foram em primeiro lugar os hábitos alimentares da família, sendo seguidos pela saúde, o custo, o tempo de preparação e por fim a publicidade.

Após este primeiro diagnóstico, as estratégias implementadas estiveram relacionadas com atividades pontuais, promotoras de uma alimentação saudável, privilegiando a informação da população, sem serem estruturadas num programa regional de intervenção em função dos resultados encontrados, nem direccionadas especificamente para os principais erros alimentares detectados.

Todos estes dados referem-se a 1998, que podem não refletir a realidade atual, contudo são os únicos dados disponíveis sobre a alimentação da população adulta da Região Autónoma da Madeira.

Assim, foi sentida a necessidade de realizar um novo estudo sobre os hábitos alimentares desta população, e que está atualmente a ser desenvolvido pelo Serviço de Saúde da Região Autónoma da Madeira, de forma a caracterizar a sua alimentação, nomeadamente ao nível da organização do dia alimentar, a composição alimentar e nutricional do dia alimentar e os erros alimentares, constituindo ainda uma oportunidade para avaliar as tendências de consumo alimentar, quando comparado com o estudo anterior.

Por outro lado, apesar de se perspetivar um agravamento da situação alimentar, existe ainda pouca informação disponível sobre as escolhas alimentares num contexto de crise, como a que o nosso país tem passado, colocando-se várias questões que gostaríamos de saber: Será que desapareceram as tendências de consumo alimentar anteriores? Será que a crise acabou de vez com a sociedade de hiperconsumo? Constituirá a crise uma oportunidade para repensar o nosso modelo de consumo alimentar?

Enfim, questões que reforçam a importância de realizar este novo diagnóstico alimentar, contudo salienta-se que o mais importante será mesmo conhecer os hábitos alimentares desta população no presente, detetar erros, planear estratégias e efetivá-las, para que esta população tenha uma alimentação promotora de saúde e que ao mesmo tempo se consiga preservar o património alimentar desta região, específico, e que pode perfeitamente enquadrar-se num padrão alimentar saudável, e assim evitar as inúmeras doenças que afetam esta população que, realce-se, podem ser evitáveis pela alimentação.

Em conclusão, podemos dizer que face ao que é conhecido, a população da Região Autónoma da Madeira apresenta alguns erros alimentares, nomeadamente um consumo insuficiente de produtos hortofrutícolas, leite e equivalentes, e leguminosas e pelo contrário uma elevada ingestão de açúcar e produtos açucarados, gorduras e alimentos gordos, sal e alimentos salgados, e de bebidas alcoólicas, apresentando ainda uma alimentação pouco variada. Esta população considera que tem uma alimentação saudável e está bem informada sobre a alimentação, mas na realidade verifica-se que tem um baixo nível de conhecimentos sobre a alimentação e que persistem ideias falsas associadas a determinadas práticas alimentares. Contudo, a maioria desta população está receptiva a aumentar os seus conhecimentos sobre a alimentação.

Ficou ainda realçada a importância da nova avaliação que está em curso e que vai permitir de uma forma clara identificar o padrão alimentar atual, analisar as tendências alimentares, e provavelmente reforçar ainda mais o que já foi demonstrado no primeiro diagnóstico, que algumas tradições alimentares características deste povo, intrínsecas e culturais, e ao mesmo tempo saudáveis, estão a perder-se, com repercussões ao nível da saúde, demonstrando a necessidade de efetivar estratégias num programa regional para corrigir os erros alimentares encontrados.

## BIBLIOGRAFIA

- Direção Geral da Saúde (2012), Plano Nacional de Saúde 2012 – 2016. Lisboa.
- Oshaug, A. (1994, 2<sup>nd</sup> ed.), *Planning & Managing Community Nutrition Work*, University of Oslo, Oslo.
- Secretaria Regional dos Assuntos Sociais e Parlamentares (1999), *Diagnóstico da situação alimentar e nutricional da Região Autónoma da Madeira*, Funchal.
- Secretaria Regional dos Assuntos Sociais (2003), *Plano de Saúde*, Funchal.
- World Health Organization (2008), *The World Health Report 2008:Primary Health Care Now Than Ever*, Geneva.

## CAPÍTULO V

### ALIMENTAÇÃO: SOCIEDADE E CULTURA



(Página deixada propositadamente em branco)

**COZINHA SIMPLES, MESA FARTA.  
OS REQUINTES DA GASTRONOMIA MEDITERRÂNEA  
GREGA ANTIGA (ARQUÉSTRATO, SÉC. IV A. C.)**

**Plain cooking, plentiful fare.**

**The pleasures of ancient Greek Mediterranean  
gastronomy (Archestratus, 4<sup>th</sup> century BC)**

CARMEN SOARES

Universidade de Coimbra, Faculdade de Letras

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

Projeto DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia

(cilsoares@gmail.com)

**RESUMO:** A leitura que fazemos dos fragmentos do poeta siciliano Arquêstrato visa demonstrar que o autor se distingue de práticas culinárias contemporâneas, que davam fama de cozinheiros requintados a outras figuras oriundas da Magna Grécia. Com base na análise das informações que, nessas obras e nos testemunhos que sobre elas nos chegam, colhemos sobre pratos, serviço e ambiente do banquete somos levados à conclusão de que o catálogo gastronómico de Arquêstrato pode ser interpretado como uma proposta gastronómica inovadora no contexto do séc. IV a. C. A apologia da simplicidade (visível na elaboração de preparados pouco condimentados) e da aposta numa cozinha natural (apoiada sobretudo em ingredientes de qualidade) ressalta dos versos do gastrónomo grego como evidência de uma mesa de delícias, bem diversa da então conhecida “variedade siciliana”. Dividimos o presente estudo em quatro partes distintas e capazes de demonstrar a razoabilidade da nossa proposta de interpretação: 1. Introdução; 2. Retratos literários das “mesas de delícias”; 3. A “mesa de delícias” de Arquêstrato: tradição e inovação; 4. Conclusão.

**PALAVRAS-CHAVE:** Gastronomia, Arquêstrato, Grécia Clássica, estoicismo, epicurismo, mesas de delícias, mesas de sobrevivência, Platão, Livros de Culinária.

**ABSTRACT:** The reading we make of the Sicilian poet Archestratus’ fragments aims to demonstrate that the author is distinguished from contemporary culinary practices which gave fame for fine cooks to other figures coming from the Magna Graecia. Drawing on the analysis of these pieces of information learnt from these works and the testimonies gathered about them, on plates, meal service and banquet environment, we are led to conclude that Archestratus’ gastronomic catalogue may be interpreted as an innovative gastronomic proposal in the context of the 4<sup>th</sup> century B.C. The apology of simplicity (evidenced in little spicy recipes) and natural cooking (supported mainly on quality ingredients) stands out from the verses of the Greek gourmet as evidence of a table of delights, quite different from the so-called “Sicilian variety”.

Our study is divided into four distinct parts likely to demonstrate the reasonability of our proposal for interpretation: 1. Introduction; 2. Literary portraits of the “table of delights”; 3. Arcestratus’ “table of delights”: tradition and innovation; 4. Conclusion.

KEYWORDS: Gastronomy, Arcestratus, Classical Greece, stoicism, epicureanism, table of delights, table of survival, Plato, Cookbooks.

## I. INTRODUÇÃO

O título e subtítulo do presente estudo suscitam uma reflexão prévia sobre conceitos-chave em termos de enquadramento teórico à análise da fonte literária sobre a qual nos propomos debruçar: os fragmentos do poema de temática gastronómica *Iguarias do Mundo Grego* do siciliano Arquêstrato<sup>1</sup>.

“Cozinha” remete-nos para produtos-ingredientes, utensílios e técnicas culinárias.

“Mesa” cobre tanto o serviço e consumo dos bens alimentares (quer os “cozinhados” quer os consumidos crus), como códigos de comportamento e sentidos dos atos de “servir”, “servir-se” e “ser servido” (à mesa).

“Gastronomia”, termo de origem grega, precisamente usado como um dos títulos que na Antiguidade (segundo o testemunho de Ateneu, compilador dos fragmentos a chegarem aos nossos dias) a obra de Arquêstrato recebeu, significa, literalmente, “estudos do estômago”. Note-se, no entanto, que o termo *gastronomia* era um neologismo, construído a partir da junção do sufixo *-nomia* (equivalente ao sufixo *-logia*), de valor científico reconhecido<sup>2</sup>, ao nome comum *gaster* (“estômago”). O sarcasmo subjacente a este título residia em equiparar os conhecimentos sobre os prazeres da comida e da bebida a uma ciência. Ou seja, quando nasce, no séc. III a. C., presumivelmente da autoria do filósofo estóico Crisipo, a palavra gastronomia vem envolta numa

---

<sup>1</sup> Sobre os diversos títulos que a obra recebeu na Antiguidade, leia-se *Testimonia* 2, 5 e 7 Olson-Sens. A justificação para a tradução que propomos do título grego mais consensualmente aceite entre os seus comentadores contemporâneos (*Hedypatheia*) já a apresentámos noutro lugar (Soares 2012a: 35). É da conjugação do sentido literal do termo grego (significando à letra ‘experiência dos prazeres’) com a temática da obra (identificada no frg. 3 com ‘a melhor comida e bebida’, a que os Gregos da Europa e da Ásia têm acesso, segundo indicações dos frgs. 1 e 2) que chegamos à tradução livre “Iguarias do Mundo Grego”. Note-se que, relativamente a estudos anteriormente publicados (em que propusemos o título português “Iguarias do Mundo”), entendemos acrescentar o adjetivo étnico “grego” à tradução livre por nós sugerida para o título da obra, por forma a não induzir o leitor moderno em erro. Impõe-se, neste caso, clarificar para os não entendidos em História da Grécia Antiga, que os limites geográficos do mundo grego de então (séc. IV a. C.) eram bem mais alargados que os da Grécia atual (abrangendo a região do Mar Negro, Turquia, Egipto, Itália do sul e Sicília – apelidadas estas duas com a designação de Magna Grécia).

<sup>2</sup> Com esse valor servira para designar o poema pseudo-hesíodico *Astrologia*, ou seja a “Ciência das estrelas” (Olson-Sens: xxiii).

conotação pejorativa<sup>3</sup>. Não obstante o sentido que à época o termo *gastronomia* adquiriu nesse meio intelectual e filosófico em que se empregou, a verdade é que a valorização do “prazer, gosto ou fruição”, obtidos não apenas do consumo, mas também do ambiente (material e humano) que envolve a refeição, surgem já nos fragmentos da obra de Arquéstrato como princípio fundacional da sua relação com a “mesa”. Estamos, por isso mesmo, perante um autor que no séc. IV a. C. procede ao canto da gastronomia como ela hoje é assumida. A receção de uma obra desse género não reuniu consensos na Antiguidade, não esperemos, por isso, que sobre ela (em particular sobre a sua tipologia), para mais sendo uma obra tão fragmentada, possam hoje os comentadores estar de acordo<sup>4</sup>.

Mas o facto de ser uma obra polémica, i. e., capaz de gerar opiniões tão diversas, deve ser por nós sublinhado como uma evidência clara de que se tratou, na sua época, de um produto literário disruptivo. É nesse seu perfil contrastivo com mentalidades e práticas vigentes que residem, conforme procuraremos demonstrar no seguimento da nossa análise, as causas para as apreciações pejorativas que Ateneu (no séc. III d. C.) e as fontes próximas do autor (dos sécs. IV e III a. C.) tecem a seu respeito e da influência da sua obra nos meios intelectuais contemporâneos. Perceberemos, no entanto, que são alguns desses “defeitos” que tornam, para o público dos nossos dias, as *Iguarias do Mundo Grego* uma obra precursora em aspetos hoje particularmente valorizados em correntes/movimentos/tendências/modas gastronómicas apostadas na promoção de uma cozinha natural e simples e de uma gastronomia requintada (em que a fruição deriva do consumo de produtos regionais demarcados e de ambientes diferenciados).

O objetivo da nossa investigação consiste em demonstrar o carácter substancialmente inovador dos conteúdos da mensagem de Arquéstrato em relação a um padrão alimentar vigente e o seu contributo para a afirmação dos prazeres da mesa como uma expressão cultural “aceitável”, porque pautada pelos tradicionais e respeitados princípios clássicos do “nada em excesso” (consagrada na expressão esquiliana *meden agan*), da “excelência” (ou *arete*), capaz de aproximar os seres humanos dos deuses, e da “justa medida” (ou *metron*). Considerando que esta leitura da obra de Arquéstrato não confere ao autor um estatuto de pioneiro, mas sim de potenciador de práticas e mentalidades atestadas em autores anteriores, contemporâneos e posteriores,

<sup>3</sup> Cf. *testimonia* 2 e 5 de Olson-Sens.

<sup>4</sup> São as seguintes as principais interpretações dos comentadores quanto ao género do poema de Arquéstrato: paródia épica (Wilkins-Hill 2011: 13-15) ou paródia gastronómica (Montanari 1999: 67), catálogo gastronómico (Dalby 1995: 402; Olson-Sens 2000: xliii), combinação entre o género didático e o relato de viagens (García Soler 2001: 30), guia gastronómico (Soares 2012a: 36-37 e n. 20; leitura questionada por Olson-Sens 2000: xxix-xxx).

decidimos preceder a análise dos fragmentos e da obra de um levantamento de reflexões idênticas, patentes noutros autores (ponto 2: *Retratos literários das “mesas de delícias”*). Só depois de munidos deste “enquadramento”, poderemos avançar para a proposta literária de uma gastronomia requintada, apoiada numa cozinha simples, mas capaz de ‘satisfazer plenamente’ (i. e., “fartar”) a mesa das elites privilegiadas pelos dons da fortuna (ponto 3: *A “mesa de delícias” de Arquêstrato: tradição e inovação*).

## 2. RETRATOS LITERÁRIOS DAS “MESAS DE DELÍCIAS”

O propósito desta nossa busca de outras fontes não reside em identificar o subgénero literário em que se filiará o poema de Arquêstrato (missão que, entre outros<sup>5</sup>, os editores Olson-Sens cumpriram no seu comentário à obra<sup>6</sup>), mas sim em demonstrar que há uma tradição de refletir sobre padrões alimentares requintados (as chamadas “mesas de delícias”) através do confronto com padrões alimentares modestos (que poderíamos designar por “mesas de sobrevivência”). A nomenclatura que propomos para esta última categoria, conforme sugere a própria terminologia adotada, decorre do facto de os alimentos que compõem as ditas “mesas de sobrevivência” corresponderem a uma oferta elementar e sem qualquer referência à determinação que o gosto/prazer possa ter tido nessa composição.

Devemos, no entanto, desde já advertir que esta bipolarização em dois tipos de práticas de mesa não permite concluir que, para cada uma das duas categorias por nós estabelecidas, os textos dos Antigos nos apresentam uma conceção única e universal. Muito pelo contrário! Veremos que, em resultado

<sup>5</sup> Cf. nota anterior.

<sup>6</sup> No § III da introdução (Olson-Sens 2000: xxviii-xliii), os comentadores comparam o conteúdo e estilo do texto de Arquêstrato a obras anteriores ou contemporâneas que, em alguma medida, com ela tenham pontos de contacto. A proximidade com as *Histórias* de Heródoto e, eventualmente, do seu antecessor Hecateu de Mileto, deriva do seu perfil perieгético (pela referência às viagens que fez para ‘averiguar/investigar’ onde encontrar determinadas especialidades gastronómicas). A épica paródica de figuras como Hégemon de Tasos, Eubeu de Paros e Mátron de Pitane (*Supplementum Hellenisticum* 534-540, num total de 144 versos) explora o filão do luxo dos banquetes, mas numa linha de sátira do género épico ausente da escrita de Arquêstrato, destinada a ser representada em público, o que não seria o caso do poema do Siciliano. É com os livros de culinária, em prosa, dos seus conterrâneos (com destaque para Miteco, séc. V a. C.) e com a poesia de catálogos de gastronomia (como Filóxeno de Leucas, frg. 836 Page, e frg. 189 da peça *Fáon* de Platão, o Cómico, datada de 391 a. C. pelo Escólio de Aristófanes, *Pluto*, v. 179) que as afinidades aumentam. Na opinião dos dois comentadores, as *Iguarias do Mundo Grego* constituem, juntamente com o frg. de Filóxeno, os exemplares sobreviventes de um subgénero lírico de catálogos gastronómicos em hexâmetros dactílicos, inspirados numa tradição culinária siciliana requintada. Sobre os autores de literatura gastronómica anteriores e contemporâneos de Arquêstrato, vejam-se os trabalhos de Degani, percursor do interesse subsequente de estudiosos pela literatura gastronómica: 1975, 1982, 1990, 1991.

de mentalidades diferentes dos autores, os critérios usados para considerar determinado padrão alimentar requintado e os preparados que o compõem “delícias” pode variar significativamente.

Porque o que pretendemos é compreender em que medida as mesas propostas por Arquêstrato replicam ou contradizem um padrão gastronómico elevado, comecemos por recordar, em traços gerais, qual era o estereótipo vigente da culinária siciliana, sua terra natal. Evoquemos o testemunho de um autor ateniense contemporâneo do nosso poeta, cuja cidade era invadida pelos modismos da “comida à siciliana”, Platão. A propósito da dieta alimentar dos Guardiães, atletas guerreiros de Calípolis, advoga-se uma cozinha o mais despojada possível, quer nos métodos de confeção – o que dita a preferência por grelhar em vez de cozer (já que este método exige uma bateria de panelas, ao passo que aquele não) – quer nos ingredientes usados (reduzidos ao básico, no caso dos heróis homéricos, chamados à colação, a carne, e dispensada a adição de condimentos). Estamos perante o retrato de uma clara “mesa de sobrevivência”, tanto mais que a sua composição contribui para a boa forma física (a saúde, ou, como diz o texto grego, ‘para que venha a ter o corpo em bom estado’<sup>7</sup>), como se depreende do passo 404c-d da *República*:

- Tão pouco Homero faz alguma vez referência a condimentos, julgo eu. Os outros atletas sabem isso bem, que um corpo que queira estar em forma tem de se abster de tudo isso?
- É com razão que o sabem e se abstêm.
- Não honrarás, amigo, ao que parece, a mesa de Siracusa e a variedade de pratos siciliana, uma vez que te parecem certos estes princípios.

(Trad. M. H. Rocha Pereira<sup>8</sup>)

Nos antípodas dessa culinária simples, coloca a personagem do diálogo uma culinária apoiada em temperos<sup>9</sup> e apostada na confeção de uma grande variedade (*poikilia*) de ‘condutos’ (*opsa*<sup>10</sup>). A essa cozinha tão diversificada aplicam-se os estereótipos do luxo gastronómico oriundo da Magna Grécia<sup>11</sup>, contidos nas expressões “mesa de Siracusa” e “variedade siciliana”.

<sup>7</sup> *Resp.* 404 c: τῶι μέλλοντι σώματι εὖ ἔξειν.

<sup>8</sup> Rocha Pereira 2010: 138.

<sup>9</sup> Sobre o uso de temperos na cozinha grega, vd. García Soler (1997: 136-137; 2001: 323-61).

<sup>10</sup> Termo genérico, usado para designar tudo o que acompanha a base da alimentação grega: as papas de cereais, o pão e o vinho. Já tratámos da nítida distinção que os antigos Gregos estabeleciam entre os alimentos básicos e os seus suplementos noutro estudo (vd. Soares 2012b: 37).

<sup>11</sup> Sobre a fama do luxo da cozinha siciliana, vd. Dalby (1996: 113-129), Collin-Bouffier (2000), Olson-Sens (2000: xxxvi-xxxviii) e García Soler (2001: 37-38; 2008: 147-148).

Bastará ter presente que os magros fragmentos que nos chegaram de autores de *Livros de Culinária* (ὄψαρτυτικὰ βιβλία)<sup>12</sup>, resgatados do oblívio por Ateneu de Náucrates, confirmam essa moda siciliana, pois apresentam receitas elaboradas a partir de uma elevada variedade de produtos e temperos, como é o caso dos “cubinhos de pão” de Heraclides de Siracusa (condimentados com anis, queijo e azeite<sup>13</sup>), do *myma* de Epeneto<sup>14</sup>, de um molho para carne assada (feito à base de sangue, o que justifica a denominação por que era conhecido – *hyposphagma*<sup>15</sup>) e do *kandaulos*. Tratava-se, este último, de um prato de origem lídia, atribuído à obra de Hegesipo de Tarento, a que chamaríamos “sopas de carne”, na medida em que a carne se serve acompanhada de pão ensopado no seu caldo, prato que, na linha das receitas já mencionadas, se apresenta, uma vez mais, adubado com sabores fortes (de um queijo importado, da Frígia, e de uma planta aromática nativa, o funcho<sup>16</sup>).

Desta descrição de pratos de autores da Magna Grécia depreendemos que estamos perante um padrão de requinte gastronómico baseado, por um lado, na assinalável variedade de ingredientes reunidos na preparação de um único prato, pelo outro, na indispensável presença de temperos que, pela sua intensidade, alteram o gosto natural dos produtos básicos (nestes casos, o pão e as carnes). Note-se que a própria etimologia do vocábulo grego para ‘tempero’ (*bedysma*), palavra formada da raiz *bedy* – (comum aos nomes ‘prazer’/*hedone*) e ‘doce’ (*hedy*), confirma que esses ingredientes se destinavam, antes de mais, a dar um gosto ‘agradável’ (*hedy*) aos pratos. Aliás, Platão deixara bem clara essa relação estreita entre temperos e ‘arte culinária’ (*techne mageirike*) na

<sup>12</sup> Sobre os livros de culinária gregos, vd. Soares 2010, Dalby (1996: 109-111, 160-167; 2003: 97-98).

<sup>13</sup> Ath. 3. 114 a.

<sup>14</sup> Hápx usado para designar um prato feito de carnes vermelhas e de aves picadas, vísceras e um sem fim de temperos e ervas aromáticas – vd. Ath. 14. 662 d: *Quanto a Epeneto, afirma no seu Livro de Culinária o seguinte: o myma faz-se com carnes de todo o tipo de gado e aves, mas é preciso preparar pequenos pedaços de carnes tenras, as vísceras, as tripas e o sangue, tudo bem amassado e temperado com vinagre, queijo grelhado, sílfio, cominho, tomilho fresco e seco, segurelha, coentros frescos e secos, cebolinha-verde, cebola sem casca grelhada ou sementes de papoila, passas de uva ou mel, e sementes de romã amarga.*

<sup>15</sup> O sangue misturava-se com mel, queijo, sal, cominho e sílfio, preparado cozido com vinagre – Ath. 7. 324 a. Segundo aí esclarece o Naucratis, o mesmo nome reservava Glauco de Locros (outro Siciliano) não ao molho (como sucedia no livro de culinária de Erasítrato), mas ao prato feito de sangue, sílfio, carne cozida, mel, vinagre, leite, queijo e ervas aromáticas picadas. O sentido literal do termo grego, formado por composição, é o de “derivado” (do prefixo *hyp-*) do “sacrifício de sangue” (do verbo *sphazo*).

<sup>16</sup> Ath. 12. 516 f. Identificar com os Lídios a origem do *kandaulos* (cujo nome apresenta óbvias semelhanças fonéticas com o nome do último soberano da dinastia sandinida, Candaulus) não deixa de ser um recurso discursivo denunciador do sentido de luxo gastronómico, uma vez que os Lídios gozavam, entre os escritos da Época Clássica e posteriores, da fama de serem um dos povos orientais mais sofisticados e dados ao deleite.

*República* (332 c-d), dizendo que a sua função é produzir adubos (*adysmata*) para as comidas (*opsa*).

Discretamente, entre os inúmeros ingredientes utilizados na preparação das *supra* mencionadas receitas de picado de carnes e de molho de sangue, foi referido o único adoçante consumido e produzido na Europa da época, o mel. Já nos idos séculos V e IV a. C. os doces eram concebidos como alimentos, na sua essência (que é ‘o doce’, τὸ ἡδύ), responsáveis por dar ‘prazer’ (*hedone*) ao consumidor. Retomando o passo da *República* de Platão sobre o regime alimentar dos Guardiães, todo ele voltado para uma “mesa de sobrevivência” (leia-se despojada dos luxos da culinária siciliana tão em voga na época), compreendemos que se enfatize a necessidade de repudiar as, igualmente *renomadas, delícias da pastelaria ateniense*<sup>17</sup>.

A mentalidade do aristocrata Gláucon, interlocutor de Sócrates no diálogo platónico, não lhe permite aceitar placidamente uma proposta de *diaita* (‘modo de vida’) que, pela sua extrema simplicidade – espelhada num regime alimentar tão humilde – lhe merece a denominação de “forragem”, paradigma que, ainda segundo as suas palavras, se adequaria a uma “cidade de porcos” (372 d). A esta leitura depreciativa terá, sem dúvida, levado a inclusão de bolotas torradas, entre o elenco de sobremesas que teriam ao seu dispor. Esse é, na perspectiva de um jovem ateniense da alta sociedade, um modelo ultrapassado, não compaginável com os tempos modernos. Apela, por isso, a Sócrates para que descreva uma Calípolis em que se adotem os hábitos de mesa do presente.

O filósofo não só percebe que o que o seu interlocutor entende por “condutos e sobremesas que atualmente se servem” são *pratos e doces variados* (ὄψα...καὶ πέμματα, καὶ ἕκαστα...παντοδαπά, 373 a), como entende que o ambiente que se coaduna com o consumo de tais iguarias se caracteriza pelo requinte. Este outro tipo de prazeres obtém-se, como se depreende, quer do conforto do mobiliário das salas de banquete (leitos e mesas), quer dos estímulos dos perfumes e incenso que marcam a experiência sinestésica do convívio. Como bem resume Sócrates, essa é, pois, uma “cidade de luxo” (*tryphos an polin*, 372 e), na qual, acrescentamos nós, só tem cabimento uma “mesa de delícias”.

As posições contrárias assumidas pelas duas personagens platónicas revelam como a mesa assume na literatura grega o sentido de metáfora de valores e comportamentos. Se a multiplicidade de pratos e temperos pode ser metáfora de excessos, reverso da desejável ‘moderação’ (*sophrosyne*) a que deve aspirar quem almeja a ‘virtude/excelência’ (*arete*), o que percebemos da leitura da obra de Arquéstrato é que, ao invés do que sugere a interpretação

<sup>17</sup> Cf. 404 d: Ἀττικῶν πεμμάτων τὰς δοκούσας εἶναι εὐπαθείας.



literal da apologia de Sócrates de uma “mesa do passado”, com uma dieta alimentar essencialmente cerealífera e à base de vegetais e frutos (padrão que a pobreza continuava a impor a alguns), é possível compatibilizar o requinte gastronômico com um modo de vida virtuoso.

Conforme demonstraremos na análise subsequente da equação que, no poema do Siciliano, se estabelece entre prazer, simplicidade, moderação, fartura e requinte, o que Ateneu nos legou da obra do nosso autor afasta-o, no geral, de uma leitura estandardizada da culinária da Magna Grécia, assente apenas em receitas de complexa elaboração e fortemente temperadas.

### 3. A “MESA DE DELÍCIAS” DE ARQUÉSTRATO: TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

Os estudos que os comentadores modernos podem fazer sobre a obra do Siciliano padecem de constrições relacionadas com os processos de transmissão e recepção do texto e do autor. Diferentemente do que sucedeu com a produção literária dos gêneros maiores da literatura (em especial a épica, o drama, a prosa histórica e a filosófica), o catálogo de iguarias de Arquêstrato não mereceu o interesse de ser copiado na íntegra por sucessivas mãos. Assim, qualquer exercício hermenêutico sobre ele deve ter em conta que não é possível conhecer o produto literário do poeta, mas apenas o recorte que dele nos legou Ateneu, à volta de 200 d. C., ou seja, quase seis séculos mais tarde<sup>18</sup>. Não só não podemos avaliar, com uma margem mínima de segurança, qual o volume da obra preservado, como procurar definir a sequência pela qual os fragmentos originariamente figuravam na obra, hoje dispersos nos *Sábios à Mesa* do Naucratis, consiste num exercício especulativo de edição, passível, como tal, de resultar em ordenações divergentes<sup>19</sup>. Tão ou mais limitativo que estas restrições formais é estarmos condicionados pelo filtro ético do transmissor da obra. Não basta a seleção dos passos resultar da subjetividade de quem escolhe, há ainda que “conviver” com os comentários valorativos

<sup>18</sup> Olson-Sens (2000: xxi-xxii e n. 5) situam a sua redação algures nos primeiros dois terços do séc. IV a. C. Dalby (1995: 403-404), por seu turno, com base em referências a determinadas cidades, propõe um intervalo mais estreito de redação da obra: ca. 360-348 a. C. As recomendações para a aquisição de pescado de qualidade na região dos estreitos de Messina (frg. 7, 10, 17, 18, 41) faz sentido em data posterior à morte do tirano de Siracusa, Dionísio I, em 367, altura a partir da qual as cidades da zona voltaram a viver um clima de paz e prosperidade, atrativo para os viajantes as procurarem em condições de segurança. Por outro lado a data de 348 a. C. corresponde ao ano da destruição de Olinto por Filipe da Macedónia, cidade mencionada por Arquêstrato como indicada para a aquisição de uma espécie de tainha de qualidade, o *glaukos* (frg. 20).

<sup>19</sup> Basta compararmos a ordem estabelecida pelos editores e/ou tradutores da obra (Ribbeck 1877, Brandt 1888, Montanari 1983, Olsen-Sens 2000, Wilkins-Hill 2011) para detetarmos essas diferenças de ordenação dos fragmentos.

que o mesmo faz aos textos selecionados e com a transmissão de uma série de testemunhos antigos de tom depreciativo.

Ainda que brevemente, importa mencionar que as críticas de Ateneu e de figuras contemporâneas ou muito próximas do nosso autor, evocadas como testemunhos pelo enciclopedista – como é o caso do filósofo peripatético Clearco (séc. IV a. C.) e do estóico Crisipo (séc. III a. C.) – se baseiam na interpretação epicurista da obra<sup>20</sup>.

Ou seja, se somarmos a estes testemunhos a tendência, revelada em escritos dos sécs. V e IV a. C. (de que evocámos o caso de Platão no ponto 2), para identificar a culinária oriunda na Magna Grécia e, em especial, a siciliana com uma gastronomia sofisticada, somos impelidos a uma abordagem pré-conceituosa da obra, isto é, baseada em juízos formados previamente por terceiros. A leitura que propomos fazer, sem ignorar todo este enquadramento de época e de receção da obra, procurará averiguar em que medida o que nos chega de Arquéstrato legitima a identificação do poeta como um seguidor dessas ditas “mesa siracusana” e “variedade siciliana” ou como o promotor de uma gastronomia requintada, mas seguindo uma tendência que se procura demarcar dessa moda difundida por outros conterrâneos seus.

Dos 60 fragmentos preservados do poema, cerca de um terço contém informações sobre modos de preparação de alimentos<sup>21</sup> e apenas quatro não fazem menção a produtos alimentares. Dos 56 fragmentos referentes a alimentos passíveis de serem servidos à mesa, o conduto (*opson*) mais representado é o pescado (nas mais diversas categorias: peixe, marisco e moluscos), pois figura em 46 passos (frgs. 10-56), cabendo à carne (caça e capoeira) apenas duas ocorrências (frgs. 57-58). Residual é também a menção ao alimento básico da alimentação grega, presente ao longo de toda a refeição (das primeiras às segundas mesas), o pão (frg. 5), e à bebida eleita, o vinho (frg. 59). Devemos entender esta predominância de pratos de peixe não como uma evidência de que no poema essa seria, garantidamente, a comida mais retratada, mas como mais um indício (a somar aos já mencionados juízos valorativos de Ateneu e de outros testemunhos por ele evocados) de que um recorte da obra que, no

<sup>20</sup> Clearco censura a moda, entre os seus contemporâneos, de tomarem por tema de discussão dos banquetes o prazer decorrente do consumo de peixe e as épocas do ano em que esse alimento é mais saboroso, temáticas presentes na obra de Arquéstrato, o que justifica a atribuição do título depreciativo “devotos de Arquéstrato” (cf. *testimonium* 4 Olson-Sens) a quem se filia nesta nova voga (hedonista e materialista) de reflexão. Ateneu coloca na boca de Crisipo a denúncia de ser Arquéstrato o poeta predileto dos epicuristas, insultados com o epíteto de ‘glutões’ (*gastrimargoí*) – cf. *testimonium* 6 Olson-Sens. O próprio Ateneu adota o mesmo discurso, ao chamá-lo, em três ocasiões, por outro sinónimo grego de ‘glutão’ – *ténthēs* (cf. *testimonium* 8, frgs. 6 e 22 Olson-Sens) – ou recorrendo a uma terminologia menos acintosa, mas, ainda assim, clara na denúncia da filiação epicurista do escritor: ‘filósofo hedonista’ (ὁ ἡδονικὸς φιλόσοφος, frg. 17).

<sup>21</sup> Disponíveis em tradução portuguesa em Soares 2012a. Tradução revista, anotação e estudo de todos os fragmentos (Soares: no prelo).

seu conjunto, privilegia a presença de pescado fresco à mesa (em particular de elevada qualidade e porte) condiz com a imagem de um Arquêstrato de gostos que, aos ouvidos da maioria da população grega, soariam requintados<sup>22</sup>. A exceção das populações costeiras ou ribeirinhas e das elites endinheiradas, no geral os Gregos não consumiam pescado fresco. Consequentemente, desconheciam o gosto e o prazer gustativo que lhe estavam associados. Semelhante ignorância pode levar a resultados desastrosos do ponto de vista culinário – que é a perspectiva sob a qual nos interessa agora analisar os fragmentos de Arquêstrato. Se a arte culinária, como vem definida por Platão acima (ponto 2), consiste em saber potenciar o bom gosto dos condutos através de temperos, é necessário conhecer as combinatórias e quantidades corretas de ingredientes para não se arruinar um prato.

A preocupação sobre como preparar bem a comida, por forma a potenciar o prazer que se retira da sua ingestão, é um *topos* estruturante no *corpus* sobrevivente da obra de Arquêstrato. A forma como o poeta o desenvolve, sob perspectivas complementares, em vários dos seus versos permite-nos defender que há um nítido propósito didático subjacente à sua escrita. Não se trata apenas de ensinar a distinguir a boa da má comida (frg. 36, vv. 4-5), mas de desmitificar a ideia corrente de que o requinte gastronómico (siciliano) se resume à confeção de preparados complexos e fortemente temperados.

Essa intencionalidade de se distanciar do estigma de uma culinária de excessos (da variedade de ingredientes e das quantidades de temperos) surge repetidas vezes nos fragmentos sobreviventes, quer relativos a receitas de pescado quer nos únicos dois de carne. A demarcação tanto a obtém o autor pelo recurso a vocabulário com o sentido de “simples” (adv. ἀπλῶς, μόνον) e “natural” (subst. φύσις), como a termos com valor semântico contrários a estes (i. e. “rebuscado”/adj. περίεργος, “excessivo”/adv. λίην e “múltiplo”/adj. πολὺς, παντοῖος), aplicados a práticas que repudia.

No frg. 37, a propósito dos temperos indicados para obter um bom sargo grelhado, o autor aproveita para dar a entender que a hierarquia correta entre ingrediente base (neste caso o peixe, noutros, como veremos mais adiante, a carne e os vegetais<sup>23</sup>) e temperos é esta mesma. Ou seja, são as características organolépticas do ingrediente que determinam a escolha dos temperos, nunca o inverso! A saber: os ingredientes que forem naturalmente agradáveis ao paladar dispensam a adição de adubos de sabor intenso (como o queijo, o sálvio e o vinagre), bastando retocá-los com os *hedysmata* básicos da culinária

<sup>22</sup> Sobre a conceção do pescado como iguaria gastronómica por excelência, na poesia arcaica elegíaca e iâmbica, vd. García Soler 1997: 133-134; para a comédia grega, vd Davidson 1993, García Soler 1996.

<sup>23</sup> Frgs. 57, 58 (lebre e gansinho) e 9 (bolbos e caules).

mediterrânea: o azeite e/ou o sal. Entre o final do outono e o início do inverno, o sargo grelhado é para ser comido:

(...) *bem temperado* (κατάπαστον) *com queijo, com um bom tamanho, ainda quente e cortado com um vinagre bem forte, pois trata-se de um peixe rijo por natureza* (φύσει). *A todo o peixe que for duro, o que recomendo é que te lembres de o tratar desta maneira. Mas o que é por natureza* (φύσει) *saboroso* (ἀγαθόν), *tenro e gordo da carne, esfrega-os apenas* (μόνον) *com umas pedras de sal e azeite. A verdade é que contém em si mesmo a essência do prazer* (τὴν ἀρετὴν... τῆς τέρψις).

(frg. 37 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 321c-d)

A última frase, ao colocar a tónica na fruição que a comida proporciona, não deixa margem para dúvidas de que Arquéstrato é um verdadeiro gastrónomo *avant la lettre*, vanguardismo que lhe valeu a aproximação à corrente filosófica emergente do epicurismo e o sarcasmo dos opositores a toda e qualquer expressão de apreço pelos prazeres dos sentidos (os já referidos Clearco e Crisipo). Na sua poesia, conforme desenvolveremos mais adiante, são frequentes as remissões para as ‘delícias’ (‘as coisas boas’ – τὰ ἀγαθὰ – e ‘os prazeres’ – αἱ ἡδοναί) da mesa (na dupla aceção de comida e ambiente). Por ora atentemos no contraste entre duas formas bem distintas de colocar os temperos ao serviço da valorização do sabor da comida preparada para acompanhar o pão. À adição “abundante” (implícita no adj. composto pelo prefixo κατα-, de valor intensificador, a significar ‘totalmente/completamente’) dos sabores marcantes da gordura que é o queijo e da acidez de um vinagre forte, opõe-se uma preparação minimalista (denunciada no emprego do adv. μόνον, ‘somente/apenas’). Note-se que o poeta-gastrónomo não considera uma forma de cozinhar melhor do que a outra, apenas esclarece que têm contextos diferentes.

Porém, quando não se conhece este princípio elementar da harmonização dos temperos com o alimento básico do conduto, arruína-se o que poderia ser uma iguaria, se bem preparada. Dessa má prática culinária não deixa o poeta de dar conta, nos versos em que ensina a cozinhar outro peixe “naturalmente saboroso” (a avaliar pelas indicações que apresenta quanto à forma de prepará-lo), o atum:

*Pega num rabo de atum fêmea – estou a falar de um grande atum fêmea, cuja terra mãe é Bizâncio. Depois de bem partido, grelha todas as postas, depois de esfregados apenas* (μόνον) *com umas pedras de sal e azeite. Come-as quentes, ensopando-as num molho salgado bem forte. Se quiseses comê-las secas* (ξηρά), *também são boas, semelhantes aos deuses imortais em natureza* (φυσὴν) *e aspecto. Porém, se as servires regadas com vinagre, o prato fica estragado* (ἀπόλλωλεν).

(frg. 38 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 303e-f)

Além de se repetir o *topos* de uma confeção “simples” (reduzida aos temperos básicos), praticamente “ao natural”, não podemos deixar de assinalar que os traços de *connaisseur* de Arquétrato não lhe inibem a sensibilidade para a variação de gostos em matéria de gastronomia. A observação de que as postas grelhadas de atum são deliciosas, tanto comidas com um molho salgado, como sem mais nada (ideia no texto vertida pelo adj. ξηρά, que significa “secas”), condiz com o comentário que oferece no frg. 15 sobre uma espécie de peixe que se julga ser a pescada (gr. ὄνος): *uma pessoa gosta deste tipo de coisas, outra daquele* (v. 4)<sup>24</sup>.

No que se refere às carnes grelhadas, em ambas as únicas duas menções citadas por Ateneu, insiste-se na simplicidade do prato. Do gansinho diz-se que a preparação culinária é *simplesmente* grelhada (ὀπτὸν ἀπλῶς, frg. 58, v. 2); da lebre no espeto que deve ser *simplesmente* temperada com sal (ἀπλῶς ἀλίπαστον, frg. 57, v. 5). No caso desta última, o poeta é, uma vez mais, bem claro no repúdio de receitas ‘rebuscadas’ (gr. περίεργοι), sinónimo de adição de molhos gordos e de sabor intenso (a queijo), conforme declara (vv. 7-9):

*Quanto às outras formas de preparação da lebre, na minha opinião, são todas demasiado* (διὰπαντός) *rebuscadas* (uns *molhos* (καταχύσματα) *gordurosos* (γλοιῶν), *empesados de queijo* (κατάτυρα) *e de azeite* (κατέλαια), *como se fossem confeccionados para uma doninha*).

(apud Ateneu 9. 399e)

A escolha vocabular do autor, ao insistir aqui na noção do excesso das quantidades e, como vimos noutros fragmentos, admitir que os temperos melhoram determinados pratos, revela, sem margem para hesitações, que a culinária requintada por ele retratada não é a que exclui da mesa os adubos, mas a que pugna pelo seu uso seletivo e moderado. Neste frg. sobre a preparação de lebre assada no espeto, reaparece o uso de adjetivação composta com o prefixo intensificador *kata-*, a significar ‘totalmente coberto’<sup>25</sup>. Como se não bastasse combinar duas gorduras (o queijo e o azeite), contrariando o que foram as indicações atrás referidas sobre a preparação de molhos adequados a peixes (em que percebemos que se usa um ou outro), abusa-se das quantidades. O emprego do adv. λίην (‘excessivamente’<sup>26</sup>) no termo da sequência *molhos gordos, completamente cobertos de queijo e azeite em excesso*<sup>27</sup>

<sup>24</sup> Χαίρει γὰρ ὁ μὲν τούτοις, ὁ δ’ ἐκείνοις.

<sup>25</sup> Sobre o uso deste vocabulário em Arquétrato, vd Rodrigues Amado 2010: 19.

<sup>26</sup> Forma poética que viria a ser substituída por *agan*, bem conhecida na expressão comum para designar o ideal de moderação clássico, o famoso *meden agan* (‘nada em excesso’).

<sup>27</sup> Trad. literal do grego γλοιῶν καταχύσματα καὶ κατάτυρα / καὶ κατέλαια λίην, vv. 8-9.

serve de perfeito corolário de uma expressão em que assistimos à acumulação de vocábulos com o sentido de excesso.

Não obstante a percepção de que há, da parte de Arquéstrato, uma certa tolerância para as particularidades gustativas que distinguem os indivíduos, consideramos que o Siciliano do séc. IV a. C., se afasta do estereótipo dos seus pares da Magna Grécia, pois prefere uma culinária requintada simples, apostada na preservação dos sabores genuínos dos alimentos e, como tal, avessa à presença (obrigatória e/ou impositiva) de temperos intensos, que advoga dever serem usados em “quantidades modestas” (linguagem que modernamente se poderia fazer equivaler ao q.b. – ‘quanto baste’ – das receitas de cozinha).

O próprio denuncia o seu afastamento em relação a esse padrão de requinte apostado no excesso de molhos e temperos, que tem por expoentes máximos os Siracusanos e os Italianos do sul da península, território colonizado pelos Gregos desde o séc. VIII a. C. Disso nos dá conta o frg. 46, em que escreve, a propósito da preparação do *kephalos*, uma espécie de tainha por identificar, e do robalo:

*Não deixes que se aproxime de ti nenhum tipo de Siracusa, nem de Itália, quando estiveres a confeccionar esse prato. A verdade é que não sabem preparar os melhores peixes (χρηστούς...ἰχθῦς); antes os estragam por completo (διαφθείρουσι), pois têm o mau gosto (κακῶς) de acompanhar toda e qualquer (ἅπαντα) comida de queijo e regam-na com uns salpicos de vinagre e um molho salgado enriquecido com sílfio. No entanto são, de todos, os que melhor sabem arranjar os malditos peixes de terceira (ἰχθυδίων), criados nas rochas, e conseguem acompanhar um banquete de todo o tipo de comidinhas (ὀψαρίων) pegajosas (γλίσχρων) e mal condimentados (ἡδυσματολήρων).*

(apud Ateneu 7. 311a-c)

É nítido o contraste entre uma verdadeira culinária requintada, apoiada em ingredientes de elevada qualidade, e uma culinária pseudo-requintada, em que se tenta disfarçar a falta de qualidade dos ingredientes pelo uso excessivo de gorduras e condimentos intensos. Repare-se que, do ponto de vista linguístico, o poeta se vale repetidamente do uso de diminutivos para transmitir um sentido depreciativo ao seu discurso. Assim sucede primeiro com o substantivo ἰχθυδίων (‘peixinhos’), que preferimos traduzir de forma livre, mas mais fiel ao valor pejorativo que comporta, por ‘peixes de terceira’ (sc. ‘qualidade’), de seguida com o nome ὀψαρίων (‘comidinhas’). No seu desprezo por uma cozinha à base de ingredientes menores, o poeta retoma motivos que já anunciou atrás como característicos dessa falsa mesa de delícias, a saber: a sobrecarga de gorduras (‘pegajoso’/γλίσχρος é sinónimo de ‘gorduroso’/γλοιός do frg. 57, v. 8) e a supérflua presença de temperos (ideia contida no *hapaxlegomenon* ἡδυσματολήρων, composto do substantivo ‘tempero’/ἡδυσμα e do adj. ‘fútil’/λήρος do frg. 25, v. 1).

Nota-se, ainda, neste discurso, traços que confirmam ser clara, para o gastrónomo, a identificação da arte culinária com uma forma de conhecimento, ou seja, uma *techne* com regras próprias. Só quem souber que a harmonização correta entre produtos e temperos (essência da arte culinária) leva a uma variedade de formas de preparo, condicionadas pelas propriedades (i. e. ‘natureza’, gr. *physis*) dos primeiros, produzirá as “mesas de delícias” da gastronomia mediterrânea cantada por Arquêstrato. Não se incluem nesse grupo de *connaisseurs* indivíduos que, desrespeitando os particularismos de cada produto, aplicam um único e mesmo método *a todo e qualquer* (ἅπαντα) prato. É caso para dizer que a arte da gastronomia não é compatível com a homogeneização de técnicas de confecção.

Nos conselhos que dá ao seu interlocutor poético, o amigo Mosco, sobre *a mais deliciosa* (i. e., merecedora do atributo *ariste* ‘a melhor’) maneira de preparar um conduto de qualidades organolépticas tão excepcionais que se torna impossível arruiná-lo, o bonito (frg. 36), deparamos com os motivos recorrentes na sua escrita para definir uma mesa de delícias, ao mesmo tempo simples e farta. Simples porque rejeita tudo o que é supérfluo (com particular referência para o queijo); farta, porque satisfaz plenamente o consumidor (realização dos sentidos perceptível na adjetivação laudatória do preparado) e não porque o enfarta. A ênfase na moderação remete o leitor-intérprete para essa ideia de que o prazer gastronómico é avesso à saturação e excessos alimentares. Atentemos nos termos em que Arquêstrato evidencia essa sua veia de *gourmet* virtuoso:

*Quanto ao bonito, no termo da época das colheitas, quando as Plêiades se começam a pôr, prepara-o de todas as maneiras (πάντατρόπον). Por que haveria eu de te fazer um relato pormenorizado sobre outras formas de prepará-lo? A verdade é que não serás capaz de arruinar (διαφθείρης) o prato, nem que queiras. Contudo se, mesmo assim, desejás saber, meu caro Mosco, qual é a melhor forma de arranjá-lo, ei-la: em folhas de figueira, com orégão não em grande quantidade (οὐ μάλα πολλῇ). Nada de queijo (μὴ τυρόν), nem de outras futilidades (μὴ λῆρον). Trata-o, antes deste modo (ἀπλῶς δ’ οὕτως): faz um embrulho de folhas de figueira, atado em cima com um junco, depois coloca-o sob o calor das cinzas, atento ao momento em que está assado – e vê lá não o deixes queimar!* (apud Ateneu 7. 278a-d, 7. 313e-314a)

O poeta, na verdade, lança mão a vários recursos estilísticos para enfatizar esta condenação do excesso das quantidades de temperos adicionados aos ingredientes base. Se neste passo recorre à lítotes, quando em grego escreve *com orégão não em grande quantidade*, lembremos, noutro passo (frg. 32) o uso que faz da metáfora. Aí a junção de uma *boa porção* (πολύς) *de queijo e de azeite* ao peixe-cítara grelhado leva o autor a apelidar o animal de ‘esbanjador’ (ἀκόλαστος), pois *agrada-lhe ver as pessoas a gastar dinheiro* (δαπανῶντας).



Este é um nítido caso de transferência para o produto do comportamento perdulário do seu consumidor. Embora seja o próprio poeta a recomendar que se adote esta preparação, a mesma só vem no termo da apresentação de outro método mais “simples”: cozido em água salgada (εις ἅλμη) *pura* (καθαρήν), juntamente com *umas poucas* (βαιά) *de folhas* (φύλλα). Por ‘pura’ entende-se sem temperos, como se pode depreender da referência que encontramos no frg. 23 à forma de cozer a cabeça do peixe-porco, onde se diz (vv. 3-4):

*Coze a cabeça, sem lbe adicionar qualquer / tempero* (μηδὲν...ἥδυσμα); *coloca-a em água, sem mais* (μὲνν)...

Ou seja, em Arquéstrato o método de confeção por excelência simples é o cozido. Idêntico processo de cozedura, só em água e sal e com ervas verdes (que traduzimos, nesse sentido, por “frescas”), vem referido para a cabeça de outro peixe, o congro:

*Em Sición, meu caro, pega numa cabeça de congro gordo, bem constituído e grande, bem como em toda a parte da barriga. A seguir coze-o lentamente, em água temperada com sal* (ἐν ἅλμη) *e salpicado* (περίπαστον) *de ervas frescas* (χλόη). (frg. 19 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 293e-f)

Mais elaborada e a requerer a presença de condimentos variados é confeção de um estufado. Aliás, não há em grego um verbo diferente para os métodos que em português designados de ‘cozer’ e ‘estufar’. Utiliza-se sempre o verbo *hepso*, com o sentido de cozinhar líquidos<sup>28</sup>. Quando esse cozinhado conta com a presença de azeite (além de outros temperos), somos autorizados a traduzir por “estufar”. Daí a insistência, nos fragmentos que acabámos de analisar sobre a confeção de cabeças de peixe, na presença de água (simples ou salgada), sem adição de gordura. É apenas quando esta última comparece que estamos perante um processo de cozedura com líquidos, a que moderadamente chamamos ‘estufado’<sup>29</sup>.

<sup>28</sup> O outro verbo grego usado para indicar a “cozedura” de alimentos é *optao*, sempre que o processo é “seco” (daí traduzir-se por “grelhar” e “cozer”, aplicado ao pão/bolos). Arquéstrato regista para três peixes o contraste de sentidos no emprego dos dois verbos, a saber: peixe-porco, frg. 23 (vv. 3-4: ‘cozer’ a cabeça *versus* v. 8: ‘grelhar’ o resto do peixe); cação, frg. 24 (v.3: ‘grelhar’ a barriga *versus* vv. 7 e 11: ‘estufar’ o resto do peixe); peixe-cítara, frg. 32 (v. 4: ‘grelhar’ os exemplares maiores *versus* v. 3: cozer os outros).

<sup>29</sup> Sobre o sentido de “estufar”, escrevem Pereira e Pericão (2015: 237): “guisar, assar em estufa ou vaso fechado. Tipo de técnica culinária, utilizada para cozinhar carne ou legumes, com uma gordura e pouca água e que é feita em recipiente fechado e a baixa temperatura”. Note-se que, se comparada esta definição com a de “guisar” do mesmo *Vocabulário gastronómico*, depreende-se que as principais diferenças residem em que no estufado se cozinha em recipiente tapado e que aos ingredientes se junta um líquido, enquanto no guisado não (cf. p. 278: “guisar:



No caso do estufado, importa notar que o autor dá conta de que, consoante o tipo de peixe, assim a harmonização com os temperos pode ditar divergências ao nível das opções a fazer. As receitas de estufado de tremelga (frg. 49) e de cação (frg. 24, vv. 7-10) são bem o exemplo dessa diversidade:

*E uma tremelga, cozida em azeite (ἐν ἑλαιῳ) e também em vinho (οἶνω) e ervas verdes aromáticas (χλόη εὐώδει) e um pouco (βαίω) de queijo ralado.*

(apud Ateneu 7. 314d)

*Quanto às outras partes do peixe [cação], se os cozinhares numa caçoila, não lhes juntes água alguma da fonte, nem vinagre de vinho, mas tão só (μόνον) azeite (ἑλαιον) e, por cima, cominho seco e algumas folhas de ervas aromáticas (εὐώδεα φύλλα).*

(apud Ateneu 7. 310a, b-e)

Da comparação das duas receitas resulta notória a obrigatoriedade, num estufado, da comparência de azeite e de aromáticas (frescas ou secas), cabendo ao vinho, à água e ao queijo o estatuto de ingredientes opcionais, escolha que, como se deduz do que já percebemos ser o determinismo das características organolépticas do ingrediente principal, depende do prato em apreço. Ou seja, no caso do preparado de cação, por se tratar de um peixe que sob o efeito da cozedura solta água, dispensa-se a sua junção aos restantes ingredientes-base do estufado. Já na confeção do estufado de tremelga (frg. 49), peixe de carne seca, torna-se necessária a junção de um líquido, o vinho, que seria adicionado também pelas suas qualidades em termos de gosto acrescentado ao cozinhado. Neste caso, repare-se, ainda, na recomendação para o uso parcimonioso de queijo, ingrediente indispensável (em maior ou menor quantidade) para cozinhar os peixes magros. Nestas situações, uma menor riqueza gustativa do produto-base justifica um reforço dos temperos, que não se limitam à oferta das aromáticas locais, mas pedem, em nome do sempre buscado “prazer da mesa”, a presença da planta exótica de cheiro e sabor acre intenso, natural de Cirene, o sílfio (no frg. 50, de estufado de raia)<sup>30</sup>. Nunca submetida ao cultivo doméstico, esta é a aromática mais dispendiosa da culinária grega (como posteriormente da romana), luxo ao alcance de poucos e reservado, pelo poeta-gastrónomo, a preparações em que o conduto não apresenta em si a essência do prazer, precisando de “adereços” (os temperos) que o estimulem. Só nessas situações, de qualidade natural inferior do produto, a arte culinária deve lançar mão de condimentos mais intensos. Esse é um esclarecimento que, a propósito do já aludido estufado de raia (frg. 50), Arquéstrato apresenta:

frigir em cebola e alho dourados em gordura quente, aos quais se juntam tomates e outros temperos. O mesmo que refogar”).

<sup>30</sup> Sobre o uso culinário desta aromática, leia-se Ardnt 1993 e Dalby 1993 e 2003: 303-304.

*Come raia estufada também em meados do inverno, acompanhada não só de queijo, mas também de sílfio. Qualquer criatura do mar que não tenha a carne suculenta, é preciso prepará-la deste modo. Já é a segunda vez que te faço esta recomendação*<sup>31</sup>.

(apud Ateneu 7. 314d)

Após esta detalhada análise sobre o requinte do que se serve à mesa, e para percebermos como, já na época, o requinte (ou a falta dele) é uma qualidade que se exprime a outros níveis da experiência do convívio em torno da refeição, teremos que ter em conta as, ainda que breves, mas ainda assim esclarecedoras, menções do poeta ao protocolo de mesa e ao ambiente (material e humano) do ato de comer e beber acompanhado.

Tal como sucede com as descrições das receitas, a moderação (leia-se o não excesso) continua a ser uma marca de bom gosto, que se reflete quer no mobiliário da sala de refeições, quer no número de convivas, quer mesmo nos serviços de mesa que compõem um banquete. A alusão expressa a uma *elegante mesa individual* (ἄβρόδαιτι τραπέζῃ, frg. 4, v. 1), colocada diante de cada um dos participantes do convívio, é o reflexo material de um ambiente refinado de refeições, aquele em que se limita o número de participantes (a *não mais* – μὴ πλείους – de cinco, ibidem, v. 3), por forma a manter a desejável urbanidade e comunhão entre todos. A forma literária que o poeta encontrou para manifestar o seu repúdio por “multidões” à mesa foi usar uma imagem bem expressiva do ambiente oposto ao ideal de elegância apresentado. Para tal compara os convívios que excedam esse quantitativo sensato de participantes a uma *messe de soldados mercenários, uns rufias* (ibidem, v. 4).

O comedimento estende-o o poeta ao número de serviços oferecidos durante uma refeição. Partidário da tradicional divisão entre primeiras mesas e segundas mesas – as primeiras reservadas sobretudo à ingestão de pratos salgados, que constituem a parte substancial da comida servida, e as segundas à ingestão do vinho, acompanhado por sobremesas variadas (tanto salgadas como doces) – Arquéstrato dispensa, uma vez mais, o que considera supérfluo, neste caso o serviço de aperitivos. É essa rejeição que retiramos do frg. 9: *Às taças com molhos de bolbos e de caules digo adeusinho, bem como a todo o tipo de aperitivos*. Importa sublinhar que a palavra grega traduzida por ‘aperitivo’ (παρoψίς) é um composto da preposição *para-* (‘ao lado de, para lá de’) e do substantivo *opson* (‘conduto’). A etimologia do termo aponta para o sentido de ‘comida que está para além do conduto’. Ou seja, enquanto o conduto é o complemento natural da base da refeição (o pão ou as papas de cereais) e as guloseimas (*tragemata*), servidas à sobremesa, mesmo na versão platónica da dieta dos Guardiães da Calípolis desenhada por Sócrates, têm presença

<sup>31</sup> Provável remissão para o frg. 37 (sobre o sargo), considerado *supra*.

obrigatória num serviço completo de mesa, esses ‘suplementos’ aos condutos são vistos como um excesso descartável.

#### 4. CONCLUSÃO

Em suma, uma mesa requintada, para ser farta, o mesmo é dizer, para satisfazer plenamente os que a ela se reúnem, não deve enfartar, mas tão só proporcionar a fruição moderada dos prazeres. Quando uma certa moda gastronómica reside em pratos condimentados, pode confundir-se fartura com esses “excessos”. O que os fragmentos de Arquêstrato, que sobreviveram, nos permitem perceber é que a fartura/riqueza da mesa não deriva do excêntrico. O requinte pode residir numa cozinha de métodos simples, mas que, por recorrer a produtos de elevada qualidade e inacessíveis aos consumidores em geral, se reveste dessa aura de requinte.

Assim, a leitura que propusemos da obra do poeta-gastrónomo siciliano condiz com um ideal de *diaita* (‘modo de vida’) que ao longo das épocas arcaica e clássica se vai afirmando em diversos quadrantes literários gregos: o do nada em excesso, da justa medida. Porque o aplica a uma realidade da vida humana tida durante séculos como “arte menor”, a gastronomia, Arquêstrato foi alvo de leituras pré-concebidas e preconceituosas, na sua época e em séculos seguintes.

O que procurámos demonstrar com a nossa proposta de releitura foi como, sendo um vanguardista mal interpretado, o poeta continua a merecer ser revisitado.

#### BIBLIOGRAFIA

##### Fontes

- Brandt, P. (ed.) (1888), *Parodorum Epicorum Graecorum et Arcestrati Reliquiae*. Leipzig.
- Lloyd-Jones, H. and Pearson, P. (eds.) (1983), *Supplementum Hellenisticum*. Berlin and New York.
- Montanari, O. (ed.) (1983), *Arcestrato di Gela*, vol. 1: *Testimonanze e frammenti*. Studi di filologia greca I. Bologna.
- Olson, S. D. and Sens, A. (2000), *Arcestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*. Oxford.
- Rocha Pereira, M. H. da (2010), *Platão, A República*. Introdução, tradução e notas. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 12ª ed.
- Ribbeck, W. (ed.) (1877), *Arcestrati Syracusii siue Gelensis Quae Feruntur apud Athenaium Reliquiae*. Berlin.

##### Estudos

- Ardnt, A. (1993), “Silphium”, *Spicing up the Palate. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1992*. Totnes, Devon, 28-35.

- Collin-Bouffier, S. (2000), “La cuisine des Grecs d’Occident, symbole d’une vie de tryphé?”, *Pallas. Revue d’études antiques* 52: 195-208.
- Dalby, A. (1993), “Silphium and Asafoetida: evidence from Greek and Roman writers”, *Spicing up the Palate. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1992*. Totnes, Devon, 67-72.
- Dalby, A. (1995), “Archestratos: Where and When?”, in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*. Exeter, 400-412.
- Dalby, A. (1996), *Siren feasts. A history of food and gastronomy in Greece*. London and New York.
- Dalby, A. (2003), *Food in the Ancient world. From A to Z*. London and New York.
- Davidson, J. (1993), “Fish, sex and revolution in Athens”, *Classical Quarterly* 43: 53-66.
- Degani, E. (1975), “Note di parodi greci”, *Sileno* 1. 2, 157-174.
- Degani, E. (1982), “Appunti di poesia gastronomica greca”, *Prosimetrum e spoudogeloion*, Istituto de Filologia Classica, Università degli Studi di Genova, 29-54.
- Degani, E. (1990), “La poesia gastronomica greca (I)”, *Alma Mater Studiorum* 3, 33-50, versão inglesa nas pp. 51-63 (repr. in M. G. Albiani et alii, *Filologia e storia: scritti di Enzo Degani*. Hildesheim, 2004, 529-546).
- Degani, E. (1991), “La poesia gastronomica greca (II)”, *Alma Mater Studiorum* 4, 147-163, versão inglesa nas pp. 164-175 (repr. in M. G. Albiani et alii, *Filologia e storia: scritti di Enzo Degani*. Hildesheim, 2004, 547-563).
- García Soler, M. J. (1996), “El pescado en la comedia griega”, in A. López Eire, *Sociedad, política y literatura: Comedia Griega Antigua. Actas del I Congreso Internacional*. Salamanca, 279-285.
- García Soler, M. J. (1997), “La alimentación en la época arcaica según la elegía y el yambo”, *Veleia. Revista de Prehistoria, Historia Antigua, Arqueología y Filología Clásicas* 14: 131-143.
- García Soler, M. J. (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid.
- García Soler, M. J. (2008), “El cocinero cómico: Maestro de los fogones y de la palabra”, *Estudios griegos e indoeuropeos* 18, 145-158.
- Montanari, O. (1999), “I pesci di pregio nella Vita di delizie di Archestrato di Gela”, *Mélanges de l’Ecole Française de Rome. Antiquité* 111. 1, 67-77.
- Pereira, A. M., Pericão, M. da G. (2015), *Do comer e do falar... Vocabulário gastronómico*. Lisboa
- Rodríguez Amado, M. T. (2010), “Originalidad léxica en los fragmentos de Arquéstrato de Gela”, *Humanitas* 62, 11-21.
- Soares, C. (2010), “História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros Livros de Culinária”, *BEC* 54 (Dezembro): 43-52.
- Soares, C. (2012a), “Receitas do mais antigo Guia Gastronómico: *Iguarias do Mundo de Arquéstrato*”, in Cândido, M. R. (org.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*. Rio de Janeiro, 64-92.

- Soares, C. (2012b), “Arte culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles”, in C. Soares, P. B. Dias (coords.), *Contributos para a História da Alimentação na Antiguidade*. Humanitas-Supplementum, Coimbra, 35-47.
- Wilkins, J. M. and Hill, S. (2011), *Archestratus: Fragments from The Life of Luxury*. Totnes.

“<Μέλι> πρωτεύει τὸ Ἀττικὸν καὶ τούτου τὸ  
“Υμήττιον καλούμενον” HONEY PRODUCTION  
IN ATTICA, AN ANTIQUE EXCELLENCE

ISABELLA BOSSOLINO  
SAIA

**ABSTRACT:** Honey, like salt, wine and oil, is one of the main foods of the ancient world: it has been, since prehistoric times, the most used sweetener in the Mediterranean. In this basin, in fact, there are several areas of production, but, among these, one of the most famous is certainly the area of Mount Hymettus in Attica. Famous in antiquity, Hymettus honey is a production of excellence that is still much appreciated. Some interesting discoveries, since the 70s, allowed the archaeological validation of literary sources, highlighting places of production active from the classical to the Byzantine period. Index Fossil of these investigations are clay beehives, mainly horizontal, preserved in many sherds that are not always easy to identify.

Thanks to the pioneering research of J. E. Jones and the great encyclopedic work on beekeeping of E. Crane, serious attention has been paid over the years to the findings that could suggest honey production in areas that are particularly significant such as Attica, but a work that gathers all the information available, especially those of the most recent excavations related to major projects such as the Athens metro and the construction of the new airport at Spata, near Mount Hymettus, has been lacking. This article aims to offer an overview of the honey production sites in the city of Athens and Attica, identifying the geographic areas most affected by the phenomenon and the different chronological periods. This paper aims to also investigate the ancient production technique, thanks to the comparison with other traditional areas of production and several contemporary examples from neighboring islands such as Andros and Naxos.

**KEYWORDS:** Archaeology of production, Honey, Attica, Athens, Mount Hymettus

## I. INTRODUCTION

Honey – like salt, wine and oil – is one of the main foods of the ancient world: it has been, since prehistoric times, the most used sweetener in the Mediterranean; sugarcane, in fact, took its place only during the Arab domination in Spain in the eighth century. Honey has always played a vital role in human life, and its nutritional characteristics and its natural origin made it eligible to be employed in various ways, in culinary, medical and cosmetic fields<sup>1</sup>, not to

---

<sup>1</sup> See the diagram in Bortolin 2008: 17.

mention that its production is associated with wax, essential for several activities, from embalming to sealing, painting and weaving<sup>2</sup>.

As a sweetener, honey appeared both on modest and richer dinner tables, sometimes as a real sweet in the form of honeycomb<sup>3</sup>; it was used in several dishes of fish and legumes, was an important ingredient in sauces and seasonings<sup>4</sup> and was obviously used in various fruit jams<sup>5</sup>.

### 1. 1 Quality and economic value of honey

Honey could be distinguished according to the quality, depending on the different seasons, and the methods of harvest. Classical<sup>6</sup> and Byzantine<sup>7</sup> sources tell us that the periods for the collection were spring (May to June), summer (July) and autumn (September to October), when the honey matures perfectly, about forty days after the equinoxes<sup>8</sup>. Thus spring (μέλι ἐαρινόν in Aristotle, or *vernum anthinum* in Pliny) and summer (or ὥραιόν, *aestivum*) honey are obtained; summer honey was also mentioned by Pliny as particularly suited to medicines<sup>9</sup>.

The type of harvest, however, allowed a distinction between honey of first or second quality, obtained from the spontaneous dripping of honeycombs (the so-called virgin honey) or by squeezing them<sup>10</sup>. Depending on whether or not the fumigation was used to facilitate the collection of combs, honey could absorb the smell of smoke or maintain its flavor, which according to Strabo made it much better<sup>11</sup>.

This distinction of the two qualities is known in ancient Egypt, where it was customary to indicate the quality of the honey on the pots that contained it<sup>12</sup>, distinguished on the basis of color and purity. These criteria are also followed by classical authors who often specify, for example, how the amber color and the fluid density of the product are an indication of richness<sup>13</sup>.

<sup>2</sup> Chouliara Raïos 1989: 165-192. For the pre-classical sources that talk about honey's exploitation and its symbolic value, see Bortolin 2008: 18-22.

<sup>3</sup> Petron. 35, 5. Ov. *Met.* 8, 673-677.

<sup>4</sup> Apic. 1, 29-31.

<sup>5</sup> Colum. 12, 47, 3. See André 1981: 189.

<sup>6</sup> In particular, Arist. *HA* 5, 22, 553b-554a; Arist. *HA* 9, 40, 626b; Colum. 9, 14, 10; Plin. *Nat.* 11, 14, 34-37.

<sup>7</sup> *Gp.* 15, 5, 1.

<sup>8</sup> Bortolin 2008: 33.

<sup>9</sup> Plin. *Nat.* 11, 15, 38.

<sup>10</sup> See Colum. 9, 15, 12-13; Plin. *Nat.* 11, 15, 38.

<sup>11</sup> Μέλι ἀκάπνιστον or ἄκαπνον, Str. 9, 1, 23. See also the *acapnum* honey of Plin. *Nat.* 11, 15, 45 and Colum. 6, 33, 2. Lucian called it ἄπυρον instead (*Nav.* 23).

<sup>12</sup> To the Thutmosi III period belongs a stamp with four bees that signals honey quality, see Crane 1999: 165; while two small jars from Tutankhamon's tomb were stamped with the symbol for good quality honey, see Forbes 1966: 85.

<sup>13</sup> Aristotle establishes the different sorts of honey according to sweetness, color and taste

To all these qualities of honey corresponded different uses and market needs. A sacred law of the early fourth century BC<sup>14</sup>, designed to establish the tariffs for the sacrifices, seems really interesting, since it shows that a κοτύλη of honey costs three obols. However, it is difficult to understand the economic value of this product before the crucial Edict of Prices of Diocletian (301 A.D.), which tries to regulate the sale of honey distinguishing between first and second quality: Mellis optimi Ital(icum) s(extarium) unum X qu[adraginta] / Mellis secundi Ital(icum) s(extarium) unum X big[inti quattuor] (Edict. Diocl. 3, 10-11). Given the wide variety of honeys and the amount of countries producing it, it is likely that the economic framework was more complex than this, but the diocletian price list can still help to give an idea of the distinctions of the market.

## 1. 2 Honey in Attica

A country that, already in antiquity, distinguished itself in the production of honey through quality and quantity is certainly Greece, in particular the region of Attica, from which came one of the most famous honeys of antiquity: that of thyme of Mount Hymettus<sup>15</sup>. Equated only with the Sicilian honey from Ibla, it was celebrated by numerous classic authors<sup>16</sup> for its extraordinary sweetness and intense aroma, even becoming the subject of proverbial expressions<sup>17</sup>.

This considerable literary resonance is archaeologically confirmed by the many hives found in the area of Hymettus and elsewhere in the region, finds that identify the traits of a beekeeping activity rather established as early as the fifth century BC. Beekeeping probably represented one of the most profitable and more widely practiced rural activities, if the same Solon<sup>18</sup> introduced legislative measures that regulated the distances required between apiaries, so that each beekeeper could exploit the water resources of the territory<sup>19</sup>. According to Rostovtzev, the presence of large and small hives should have been even one of the distinctive features of the rural landscape of

---

(*HA* 5, 22, 554a; *HA* 9, 40, 626b-627a). Pliny identifies them instead according to the countries of origin (*Nat.* 11, 14, 33). Columella, in the end, uses the criterion of the different plants and flowers that produce honey (9, 4, 6-7).

<sup>14</sup> *IG*. II<sup>2</sup>, 1356. See Bortolin 2008: 34.

<sup>15</sup> The sources mentioning it are endless. Among others, see Colum. IX, 14, 19; XX, 26, 68; Ov. ars II, 517; III, 150; Sil. XIV, 26; Petron. XXXVIII, 3; Mart. V, 37, 10; IX, 11, 3. See André 1981: 187.

<sup>16</sup> Plin. *nat.* XI, 13, 32; Paus. I, 32, 1.

<sup>17</sup> Mart. V, 37, 10. The Hymettian thymus was so appreciated that they tried (unsuccessfully) to acclimatize it elsewhere, see Plin. *Nat.* XXI, 31, 57.

<sup>18</sup> So Plutarch tells us, Plut. *Sol.* XXIII, 6-8.

<sup>19</sup> Bortolin 2008: 43.



Greece and honey was one of the most valuable assets of Attica, circulating, like oil and wine, in the markets of the Mediterranean<sup>20</sup>.

In order to better understand the phenomenon of beekeeping activity in the most famous honey region of classical antiquity, this paper presents a catalogue of all the available data regarding clay beehives, extension rings and lids found in old and recent excavations around Attica. Considering the importance of this rural production, both in ancient and modern times, the overview of this work has to be one of *longue durée*, taking into account finds dating from the Early Classical Period to the Late Antiquity. The aim of the paper is thus to build a 'topography' of honey production in the Attic region, analyzing the archaeological data at our disposal with an eye to ancient sources.

## 2. HORIZONTAL BEEHIVES

Almost all of the archaeological data available to rebuild a 'topography' of honey production in Attica relates to the terracotta hives<sup>21</sup>: from the moment they were recognized for the first time in 1959 at the fortress of Justinian in the Isthmus of Corinth<sup>22</sup>, they have been identified in various geographical areas of Greece, within a very wide time span, from the fifth BC to the XIII century A.D.<sup>23</sup>

A first type, to which refers the largest number of findings, is the horizontal fixed comb beehive, with an oval-shaped, relatively long body (average 40-60 cm) that tends to shrink towards the end, with a wide mouth (diam. 30-40 cm) with everted and thickened edge and flat or rounded bottom. The inner walls generally present furrowed lines, obtained before firing with a sharp instrument; they may develop horizontally to half the circumference or vertically, from the rim to the base, or be arranged in parallel or crossed bands. These lines allowed greater adherence of the hanging honeycombs and

---

<sup>20</sup> Rostovtzev 1980: 284. That it was present in the eastern markets and was exported from the markets of Athens as a luxury good is indirectly proved by a papyrus in the archive of Zeno (P. Cair. Zen. 59012, 22-29), quoting the Attic one amongst imported honeys; the archaeological evidence that has so far emerged, however, does not confirm this information, because containers of this specific honey or any inscriptions have not been found, see Bortolin 2008: 43.

<sup>21</sup> By far the worst according to ancient writers, since they didn't keep constant temperature and were cold in winter and hot in summer (Varro rust. III, 16, 16-17; Colum. IX, 6, 1-4), but clearly the only extant because durable. Much preferred were those of wood, wicker and splint (Colum. IX, 6, 1-4; Plin. Nat. XXI, 47, 80). Recently, however, a study has shown through chemical experiments the groundlessness of this aversion, as temperatures reached from the terracotta hives would be perfectly in line with what is normally borne by bees (but this was obviously more difficult to prove for the ancient authors), see Francis 2012.

<sup>22</sup> Broneer 1959.

<sup>23</sup> Bortolin 2008: 69.

therefore indicate the upper side of the hive<sup>24</sup>. The hive could be extended through the application of extension rings, characterized by a low ring shape (h. 6.5-7 cm, diam. 32-40 cm), with the ends facing outwards and slightly swollen, to form supporting surfaces; also in this case, it is possible to find crossed lines, except for the entire internal circumference. Also terracotta lids can be found, circular in shape, broad and flat (h. 1.5-2 cm, diam. 33-40 cm), with the inner surface smooth and the outer decorated with concentric circles in relief, used probably as reinforcements. At the opposite limits of the edge, there can be found small half-moon shaped bumps, before which two or three small holes (diam. 2 cm) line up, while one appears isolated in the middle. At one point of the edge it is also possible to identify a small oval opening.

The operation of the system to which extension rings and lids could be applied to the beehive was studied by M. I. Geroulanos on some fragments found in Trachones<sup>25</sup>. Based on ethnoarchaeological comparisons (figs. 1-3), he showed how the extension rings were inserted between the body of the hive and the lid to facilitate the production of the best quality honey, increase and facilitate its harvest without resorting to fumigation or limiting its use extensively<sup>26</sup>. The hives could be closed with lids blocked by a small, two-pronged stick, externally fixed with a string passing through the central hole and crossing through the lateral ones; bees could thus enter and exit through the opening in the underside of the lid<sup>27</sup>.



Fig. 1 – Modern clay beehive, still in use on Syros island

<sup>24</sup> Interpretation proposed by Demetrios Pallas through ethnoarchaeological comparisons, Broneer 1959.

<sup>25</sup> Jones, Graham, Sackett, Geroulanos 1973: 443-444. About Trachones, see *infra*.

<sup>26</sup> Jones 1990: 69-71. Precisely in this function may reside, according to Jones, the reason why the extension rings' furrowed lines run along the entire circumference: not having to worry about the right positioning, the beekeeper could place the rings more quickly, thus avoiding being bitten.

<sup>27</sup> Bortolin 2008: 70.



Fig. 2 – Beehives in use until the '50s on Naxos island



Fig. 3 Clay beehive with a schist stone used as lid, Naxos

## 2. 1 City of Athens

### 2. 1. 1 Agora

The oldest examples of hives found in the Agora of the Kerameikos date from the late fifth century BC: an almost entire vessel, in the form of a *kalathos*<sup>28</sup>, and a fragment of rim and foot<sup>29</sup>; all elements have been found in wells, used as dumps.

Six hives of the Hellenistic period, however, are preserved in conditions sufficiently favourable to be completely rebuilt, but several other fragments were found<sup>30</sup>. The oldest are the fragments PP 20506 and 28146 - which date from before 275 BC - but the greater spread of these ceramic containers is in the deposits of the Late Hellenistic Period, in which it is possible to find at least one fragment in every dump<sup>31</sup>. Beehives were also found in deposits of Late Republican Period<sup>32</sup>; among these, it is interesting to note that the find P 7976 lacks at all the inner scratches, an absence that is also noticeable in modern hives: the lack of this feature makes the fragments of this kind almost impossible to identify and this could explain the total absence of hives in the later Agora's deposits<sup>33</sup>.

On some fragments engravings were noted<sup>34</sup>: the letters engraved after firing counted probably as marks of possession, something that helps us to understand how busy hives would have had a decent value. The fragment with stamp P 7189 could come from a beehive (the diameter is compatible and the rim resembles that of other pieces inventoried): it was not found in a closed context, but the fact that the name Biottos - here printed inside, odd choice if it is the symbol of a producer - never appears in Roman Athens, but only between the fourth and the first century BC, suggests that it is Hellenistic.

In contrast to the large number of hives, a few extension rings were found in the Agora: only four fragments, two of which are catalogued. The explanation usually offered for the use of the extension rings could also ex-

---

<sup>28</sup> Sparkes, Talcott 1970: 217-218; 366, n. 1853, pl. 88. See also Lüdorf 1998/1999: 84, B1. The nomenclature appears in Corbett 1949: 335, n. 95 for the first time and is taken up by Jones et al. 1973 instead of terms taken from the modern world for semi-analogic forms (the most common is *umbrella stands*). These vessels are not of the same shape of the purified clay *kalathoi*, but the shape is reminiscent of the old basket used to spin and called *kalathos* in Richter, Milne 1935: 13.

<sup>29</sup> Lüdorf 1998/1999: 84, B2.

<sup>30</sup> 16 Hellenistic specimens catalogued, 46 in total in deposits (Rotroff 2006: 124).

<sup>31</sup> See for example P 5824, Rotroff 2006: 284, n. 364.

<sup>32</sup> P 21772, Rotroff 2006: 284, n. 365, in excellent condition. Of the Late Republican/Early Imperial Period is also the lid P 22091, Agora V: 35, n. G124.

<sup>33</sup> Rotroff 2006: 127. Whereas late antique beehives were found in other areas of the city, such as the Kerameikos (cfr. *infra*).

<sup>34</sup> P 20491, Rotroff 2006: 128; 284, n. 363.

plain this lack of discoveries<sup>35</sup>: the harvest of a refined honey, at a given time of the year when only a few plants were in bloom, was probably impossible within the city, where the bees were quite far from certain types of pollen<sup>36</sup>.

In the Agora seven lids (around 23 fragments are stored in warehouses) were brought to light, characterized by highly uniformed sizes and diameters which are very close to those of the hives.

The presence of a large number of hives and their covers (71 pieces in total), in an urban area probably densely populated, is explained by the excavators with the presence of different ceramic workshops, producing crockery also of this type, or with the spread (at least at the end of the fifth century BC) of beekeeping even within city limits; the latter, moreover, is placed historically in the context of the Peloponnesian War when, because of the numerous spartan invasions in Attica, the Athenians lost the ability to access their farms and so brought their hives into the city<sup>37</sup>.

### 2. 1. 2 Kerameikos

On the small southern hill of the Kerameikos, the excavations carried out from 1960 to 1963 by the Deutsches Archäologisches Institut in Athens have uncovered two tombs of the Hellenistic Period consisting of *enchytrismos* in clay hives: for the first<sup>38</sup> (HW 136) a small hive with lid was reused, very well preserved, while the second was created using a taller vase, without lid, with an incision on the bottom and one on the outside wall, almost certainly an indication of quantity<sup>39</sup>.

### 2. 1. 3 Evangelismos Subway Station

During the excavation of the Evangelismos subway station, in June 1995, the Eforia unearthed a narrow strip of land to the north of the Rizari Park and south of Vassilis Sophias Avenue, characterized by a clay pipe, a cemetery and an industrial area; three furnaces, in particular, dated by the finds at least to the second half of the second century BC, have yielded a considerable amount of fragmentary and semi-complete hives<sup>40</sup>.

---

<sup>35</sup> See *supra*. See also Rotroff 2006: 128.

<sup>36</sup> Rotroff 2006: 128. Larger groups of extension rings, however, have been found in other areas of the city - five in a deposit of the third century BC at the southern slopes of the Acropolis, see N. Vogeikoff, *Hellenistic pottery from the South slope of the Acropolis*, 1993 (doctoral thesis, Bryn Mawr College) - hence their absence from the Agora could also be accidental.

<sup>37</sup> But the fact that also perishable materials were certainly used in antiquity for the creation of hives - and these were considered better by ancient authors, see. Colum. 9, 6, 2; Varro Rust. 3, 16, 17 - makes it impossible to say with confidence that before that date there weren't already apiaries within the city walls.

<sup>38</sup> Knigge 1976: 166, n. 397.

<sup>39</sup> ΦΙ interpreted as a 60, Knigge 1976: 166, n. 398.

<sup>40</sup> Lygouri-Tolia 2000: 212.



### 2. 1. 4 Syntagma Subway Station

During the excavation of the Syntagma subway station – one of the most extensive excavations ever made in Athens<sup>41</sup> – on the west slope of the low hill known as Aghios Athanasios or Aghios Thomas, a complete clay beehive was recovered (fig. 4), characterized by a couple of metal restorations around the lip, probably already made in antiquity. The beehive is dated by the excavators to the Late Republican/Early Imperial Period (first century BC – first century AD), dating that could also explain the apparent lack of inner scratches<sup>42</sup>.



Fig. 4 – Terracotta beehive from Syntagma Metro Station excavations, first century BC – first century AD

## 2. 2 Imetto's area

### 2. 2. 1 Vari House

The most famous discovery of hives and other equipment necessary for beekeeping is surely linked to the ancient country house below the Cave of Pan in Vari. The house, at the southern slopes of the massif of Mount Hymettus, was excavated in the summer of 1966 by a joint mission of the Eforia and the British School at Athens, while the excavation reports and finds were published in 1973<sup>43</sup>. In a long article, great attention was paid to the so-called combed ware, characterized by the ‘combing’ of the ceramic surface. This group includes twenty-three pieces of coarse *kalathoi* and twelve

<sup>41</sup> Zachariadou 2000: 149.

<sup>42</sup> The vessel is on display at Syntagma station, but apparently not published. The context in which it was found is also unknown: because of the dating and the shape of the beehive, also through comparisons with similar contexts such as the Kerameikos or Marathon, it is possible to propose a provenance for this vessel from the extensive roadside cemetery, in continuous use from the 4<sup>th</sup> c. BC to the early 3<sup>rd</sup> c. AD, that developed alongside the northern verges of the road leading to the Mesogeia, today underneath Amalias Avenue (see Zachariadou 2000: 156-157).

<sup>43</sup> Jones, Graham, Sackett, Geroulanos 1973. See also Jones 1976.

fragments of clay rings with horizontal combing. In the same area also nine fragments of ceramic lids were found.

A dating to the Early Hellenistic Period for the hives has been proposed – the period of occupancy of the house – and concerning their accommodation, diggers have speculated that part of the land of the property was used as an apiary, where several hives were piled, stacked horizontally in a kind of wall, held close by a thick layer of mud (good insulator from cold and hot temperatures) and possibly sheltered by a small shed<sup>44</sup>.

### **2. 2. 2 Trachones**

Excavations conducted since 1952 in Trachones<sup>45</sup>, about 5 km south of Athens, between the western side of Hymettus and the sea, revealed several sites, including an interesting farming settlement, perhaps connected with a sanctuary of Athena. The first phase of this structure belongs to the fifth and fourth century BC, the second – and best preserved – to the Hellenistic Period, from the third to the first century BC.

In the levels of the fourth century and later, several fragments of common pottery attributable to the type of the horizontal hive were brought to light<sup>46</sup>. From the same area fragments of three clay rings and an almost complete lid were also recovered.

### **2. 2. 3 Ilioupoli**

Some fragments of pottery characterized by internal scratches were identified on Mount Hymettus, southwest of Athens<sup>47</sup>. These are wall fragments and the dating is uncertain<sup>48</sup>.

### **2. 2. 4 Vathy Pigadi and Spata**

Excavations carried out in a workshop area (fourth to second century BC) in Vathy Pigadi, in the northern area of the airport, near the road leading to Loutsa, have uncovered a complete hive (fig. 5) and a clay lid (fig. 6) with the inscription of the name of the owner, EMBIOY. Also from nearby Spata comes also a fragment of beehive later reused as a sarcophagus for an infant (fig. 7) and an incomplete lid (fig. 8), both of the Early Byzantine Period<sup>49</sup>.

---

<sup>44</sup> Jones, Graham, Sackett, Geroulanos 1973: 443.

<sup>45</sup> Jones, Graham, Sackett, Geroulanos 1973: 443–448.

<sup>46</sup> It was possible to obtain an almost complete vessel through restoration, characterized by the typical combing (horizontal and vertical) up to at least a third of the circumference.

<sup>47</sup> Varoucha-Christodouloupoulou 1961: 335, n. 11, fig. 6.

<sup>48</sup> Lüdorf 1998/1999: 130, BW 94.

<sup>49</sup> The finds are on display at the museum of the airport, but apparently unpublished. Brief notes about the finds can be seen in Steinhauer 2002: 98–99 and Gini-Tsofopoulou 2002: 165, fig. 17.

“<Μέλι> πρωτεύει τὸ Ἀττικὸν καὶ τούτου τὸ Ὑμήττιον καλούμενον”  
Honey production in Attica, an antique excellence



Fig. 5 – Clay beehive from the Airport Excavations, Vathy Pigada, IV-II century BC



Fig. 6 – Clay lid with the name of the owner, Vathy Pigada, IV-II century BC



Fig. 7 – Fragment of beehive reused as a sarcophagus for an infant, Spata, Early Byzantine period



Fig. 8 – Fragment of clay lid, Spata, Early Byzantine period



## 2. 2. 5 Myrrhinous

Excavations conducted in the area of the Markopoulou airport of Athens, in the ancient deme of Myrrhinous, brought to light a likely apiary in the so called Southeastern Farm<sup>50</sup>; in its rooms, several clay sherds of beehives were recovered, among which a wall sherd and a lid with interesting stamps stand out: the decorated stamps report the name of the likely manufacturer, Biottos, who is already known from a stamped sherd from the Agora of the Kerameikos<sup>51</sup> (fig. 9), and thus authorise a dating to the third or second century BC.

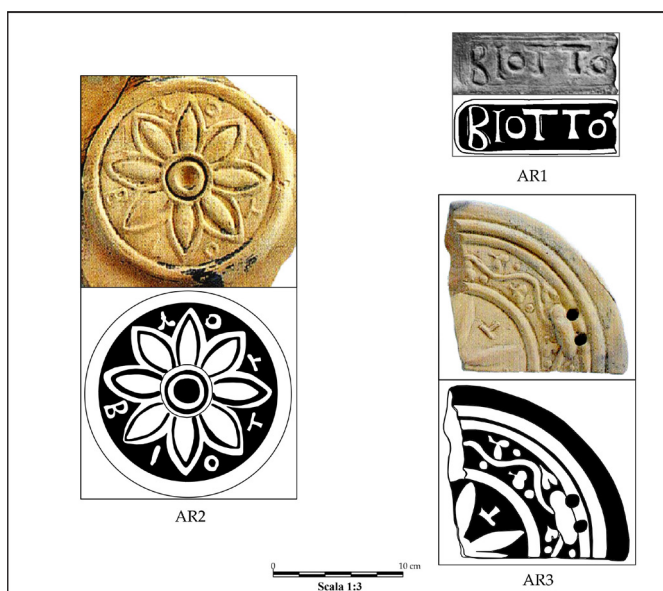


Fig. 9 – Wall (AR 2) and lid sherd (AR 3) with stamps of the name of the likely owner, Biottos, known also from the Athenian Agora (AR 1), Myrrhinous, III-II century BC (from De Domenico 2015)

## 2. 3 Eastern Attica

### 2. 3. 1 Koroni

In a Ptolemaic camp, in eastern Attica, a high container with a flat bottom and internal scratches, defined by the excavators *umbrella stand*<sup>52</sup> but definitely a horizontal hive<sup>53</sup> was found. The place of discovery is the so-called House C, perhaps the home of the guardian of the camp, and its presence in this

<sup>50</sup> Anetakis, Markou 2003: 52.

<sup>51</sup> See *supra*. See also De Domenico 2015.

<sup>52</sup> Vanderpool, McCredie, Steinberg 1962: 38, n. 46.

<sup>53</sup> Lüdorf 1998/1999: 104/105, BB 22.

context has been explained with the storage of water reserves<sup>54</sup>, but, due to the lack of definitive elements, the question has to remain open.

### 2. 3. 2 Philaidai

A 1981 survey in the area west of the Basilica, in the deme of Philaidai near Brauron, revealed, thanks to the ploughing of the land, several ceramic fragments, enough to recreate at least a beehive and an extension ring<sup>55</sup>.

## 2. 4 South-eastern Attica

### 2. 4. 1 Princess Tower, Sounion

In September 1972, J. E. Jones went to the hills 2 km north of Cape Sounion, on the southeast flank of the lower valley of Agrileza, to observe a complex consisting of a tower and a courtyard, identified already with the investigations of J. H. Young<sup>56</sup> and the American School of Classical Studies as the center of a working farm and dated, in two different phases, to the late fifth century and the II/I century BC. On that occasion, four fragments of combed ware were identified: a fragment of rim, two fragments of wall and a fragment of an extension ring. These fragments, identified by Jones as elements of terracotta hives and extension rings, would seem to add texture to the hypothesis of Young in identifying a small farming center on the site. In particular, the recognition of a fragment of extension ring in this area is particularly striking, being close to the silver mines, where Strabo placed an excellent production of ‘not smoked’ honey<sup>57</sup>.

### 2. 4. 2 Thorikos

During several excavations of the Belgian mission in Thorikos (1963, 1969 and 1977) a large extension ring (TC 69,284) and fragments of two horizontal hives almost entirely reconstructed (TC 63168 and TC 77.95) were found from different areas of the Velatouri Hill: the ring comes from the western Insula 3 of the industrial district (south-western slope of the hill), from the filling of a pit with finds of the fifth century BC<sup>58</sup>; the first vessel was found along the wall B<sup>59</sup>, while the second was found to the North of the *analemma* wall of the theater<sup>60</sup>.

---

<sup>54</sup> Jones, Graham, Sackett, Geroulanos 1973: 402. Vanderpool, McCredie, Steinberg 1962: 38, note 7.

<sup>55</sup> Osborne 1985: 193, tab. 12. *Adelt* 21B, 1966: 106.

<sup>56</sup> Young 1956: 122-124, pl. 34.

<sup>57</sup> Jones, Graham, Sackett, Geroulanos 1973: 451-452.

<sup>58</sup> Jones 1990: 63, note 3. See also Lüdorf 1998/1999: 112, E 46.

<sup>59</sup> Jones 1990: 66. Lüdorf 1998/1999: 87, B 21.

<sup>60</sup> Jones 1990: 67. Lüdorf 1998/1999: 87, B 19. Jones does not seem to suggest any dating, but Lüdorf places them on typological basis in late antiquity.

From a workshop of the Classical Period located in the K. Mexas plot - a small hill in the boundary of the modern village - comes also a cover, exposed in the Lavrion museum, characterized by the incision of the genitive ΦΙΛΟΚΡΑΤΟΥ[Σ] on the inner surface<sup>61</sup>, probably the name of the owner (fig. 10).



Fig. 10 – Lid with the engraving of the owner's name, Thorikos, Classical Period

### 2. 4. 3 Legrena

In the upper valley of Legrena, just West of Sounion, several fragments of hives and covers of the Classical times were found around the ruins of buildings<sup>62</sup> and a sanctuary, in the hamlet Palaia Kopraisia<sup>63</sup>.

## 2. 5 South-western Attica

### 2. 5. 1 Aghia Photini

Traces of beekeeping were also found in Aghia Photini, South Western Attica. On top of the hill of Prophitis Ilias, in fact, several fragments of Hellenistic period<sup>64</sup> were brought to light near walls that can be attributed to a sanctuarial structure<sup>65</sup>; on the West side of the valley of Aghia Photini, the point of junction with the area of Thimari, on the terraces were found numerous fragments related to hives and their lids, mainly of the Classical Period, with the presence of some fragments from Late Antiquity<sup>66</sup>.

<sup>61</sup> Salliora-Oikonomakou 2007: 59/60.

<sup>62</sup> Lohmann 1993: 516, LE 18; 520, LE 24.

<sup>63</sup> Lohmann 1993: 519, LE 20-25, LE 20-26.

<sup>64</sup> Lohmann 1993: 416, PH 5; Lüdorf 1998/1999: 90, BR 14.

<sup>65</sup> The value of honey as a religious offering has been always known, see Bortolin 2008: 28-33.

<sup>66</sup> Lohmann 1993: 422, PH 19; Lüdorf 1998/1999: 89, BR 5 e 8; 90, BR 15; 91, BR 21; 93, BR 38; 95, BR 49, 50 e 52; 98, BR 71 e 72; 100, BR 85; 103, BB 9; 104, BB 16 e 20; 116, BD 25; 127, BW 65.

### **2. 5. 2 Thimari**

In Thimari, south western Attica, several fragments of hives, extension rings and clay lids of the Classical and Hellenistic Period: they all come from a tower farm in the southern area of Thimari, located on a small isolated hill<sup>67</sup>.

### **2. 5. 3 Charaka**

In the Valley of Charaka, south western Attica, numerous pottery fragments related to hives were brought to light, in farms and terracings<sup>68</sup>; the fragments mostly belong to the Classical or Hellenistic period, but there are some traces of beekeeping also in the Late Antiquity.

## **2. 6 North-western Attica**

### **2. 6. 1 Dema Tower, Pyrgarathi**

Near the tower belonging to the wall of Dema, on the pass between Mount Egaleo and Mount Parnitha, several fragments related to clay beehives were found: twenty-seven fragments of a cover are entirely reconstructable<sup>69</sup>, a fragment of a lid with a large epsilon engraved in the center of the inner surface<sup>70</sup> and twenty-five combed fragments of bottoms and walls<sup>71</sup>. It was proposed that the tower has served as apiary during the second phase of occupation (ca. 340-300 BC), when a beekeeper used the rubble as support for his hives<sup>72</sup>.

### **2. 6. 2 Yerovouno**

About 6 km east of the wall of Dema, in the ruins of the fortification walls several fragments of walls of clay beehives were recovered<sup>73</sup>, dated between the late fourth and early third century BC<sup>74</sup>.

### **2. 6. 3 Thrasian Plain**

In the Thrasian Plain, South West of the wall of Dema, during a surface survey numerous fragments of “umbrella stands”<sup>75</sup>, dating to the third century full BC<sup>76</sup>, emerged among the ruins of a fort.

---

<sup>67</sup> Lohmann 1993: 459, TH 1. Lüdorf 1998/1999: 88, BR 3; 92, BR 31; 95, BR 53; 99, BR 79; 106, E 5 – E 8; 115, BD 17; 116, BD 24.

<sup>68</sup> Lohmann 1993: 355, A 53-18 – A 53-23; 360, CH 8-4 e 8-5; 365, CH 15-27 – 15-29; 372, CH 27; 373, CH 28; 381, CH 44.

<sup>69</sup> Munn 1993: 77, 18.

<sup>70</sup> Munn 1993: 77, 19.

<sup>71</sup> Munn 1993: 77-78, 20.

<sup>72</sup> Munn 1993: 91.

<sup>73</sup> McCredie 1966: 62.

<sup>74</sup> Lüdorf 1998/1999: 128, BW 71.

<sup>75</sup> McCredie 1966: 70.

<sup>76</sup> Lüdorf 1998/1999: 128, BW 72.

## 2. 7 North-eastern Attica

### 2. 7. 1 Marathon

Excavations conducted in 1971 by A. Liangouras, then epimelete in Attica, in the plain of Marathon, unearthed the burial of a seven-year-old, approximately 200m south east of the Mound of Plataeans<sup>77</sup>. The child's body had been placed in two large pots, juxtaposed opening against opening, so as to match perfectly and create a modest sarcophagus (figs. 11-12): both are characterized by a raw red/orange clay, not decorated nor polished, with a profile highlighted by rims, a slightly convex base and internal combing. The two vessels were not, for obvious reasons, associated with the other elements which generally complete the structure of the beehive, but their construction suggests that they were originally used with these accessories: both have in fact the scratches and the everted rim that would have kept firm the clamping rope of the extension ring and of the clay lid.



Fig. 11 – Burial of a seven-year-old assembled with two clay beehives, Marathon, II century BC



Fig. 12 – Burial of a seven-year-old assembled with two clay beehives, Marathon, II century BC

<sup>77</sup> Jones 1976: 88-91. Dated to the Early Roman Period, second century BC, Lüdorf 1998/1999: 86, B 13 e B 14; Pologiorghi 1998: 128.

### 2. 7. 2 Oropos

In the western sector of the West Necropolis of Oropos, the excavations have yielded an *enchytrismos* burial (tomb 17) in which the child's body was held in two clay hives (ΜΩ 395 and 396), characterized by inner scratches for about half of the circumference, joined to the edges to match<sup>78</sup>.

News of beehives sherds is also given in the publication of the results of the survey conducted by the University of Manitoba in the eighties and nineties in the Oropia region, which highlights the great spread of beekeeping activities in the area<sup>79</sup>.

### 2. 7. 3 Rhamnous

Excavations carried out between the end of the seventies and the eighties in the northern road of the sanctuary unearthed several tombs of the Classical Period, including a child one (tomb 13) in which the body of the small deceased was enclosed in two clay beehives united to the lips<sup>80</sup>.

### 2. 7. 4 Kynosoura

From the southern and eastern slopes of the highest upland of Kynosoura, among a large number of ruins, probably of houses, comes a lip sherd of “umbrella stand”<sup>81</sup>, characterized by inner horizontal and vertical scratches.

## 3. Vertical Beehives

The second model of beehive, of which we have smaller evidence, is vertical. Its origin has long been discussed as it requires a more complex extraction technique: in this case, honeycombs had to be easily removed from above, though the use of fumigation was still necessary<sup>82</sup>. Manufactured on the lathe, conical in shape with a flat base and a large mouth, this type of hive is smaller than that previously described (h. 30-33 cm). In addition to the grooves engraved in the inner part - developed vertically throughout the height or three quarters of it - it has a small rectangular (2.5-4.5 cm) or circular (0.5-1.5 cm) opening in the lower part of the wall or near the bottom, designed to allow the passage of the bees. In some cases, it can be equipped with sturdy horizontal handles, to facilitate transportation.

---

<sup>78</sup> A dating to the Early Roman Period is suggested, Pologiorghi 1998: 127-128.

<sup>79</sup> Cosmopoulos 2001: 67.

<sup>80</sup> Petrakos 1992: 5/6. The dating is provided by some elements of the grave goods, as a small achromatic bowl of the late fourth century BC and a black-burnished pyxis of the last quarter of the same century.

<sup>81</sup> McCredie 1966: 46, n. 5, tav. XX f. Dated between the fifth and the end of the fourth century BC; Lüdorf 1998/1999: 100, BR 87.

<sup>82</sup> Bortolin 2008: 79.

### 3. 1 City of Athens

In Attica, the only terracotta beehive of vertical type<sup>83</sup> found so far comes from the American excavations in the Agora<sup>84</sup>. Although the vessel is only partially preserved, its identity as a beehive is ensured not only by the cylindrical shape, but also by the inner scratches. The peculiarity of this hive, however, is the presence of a small opening at the bottom, in the center, which probably constituted the entry hole for the bees. The hive must have been positioned vertically, with the hole down, and would be one of the first examples of vertical hive. Several examples of this type were found in Isthmia, where they were in use in the third century AD<sup>85</sup>; entrance holes are here generally rectangular and positioned in the lower half of the beehive, just above the bottom. At least two of these, however, have a bottom hole: Anderson-Stojanovic and Jones speculated that the hives would lie on a support structure to allow the bees access and that this arrangement would help to ward off predators and inclement weather. The vertical orientation offered an important advantage, since the bees would attack the combs to the coverage or to slats arranged near the mouth, making the honey harvest significantly easier.

### 4. CONCLUSIONS

In this brief analysis, we tried to go through all the archaeological finds traceable to beekeeping activities (hives, extension rings and lids), so as to organize a sort of 'topography' of beekeeping in Attica (fig. 13). To truly complete a study of the phenomenon in the region the difficulties are many: the data are often very vague, sometimes they are not even related to quantitative elements that would be useful to understand the real effect of the honey production in a particular area compared to others. The attempt to understand the routes of sale of this luxury item and of the markets affected proves equally difficult, since analyses in this direction have never been performed and the only help can come from the sources. Nevertheless, even from this quick list, it is possible to find an archaeological confirmation to what is handed down by ancient authors: the whole of Attica seems, in fact, affected by the phenomenon, in the countryside but even in the cities; also, it is worthy noticing a concentration of production sites in the areas most

---

<sup>83</sup> Models of how vertical wicker hives should have been are to be seen according to Armando Cherici in two clay artifacts dating to the geometric period, found in different contexts of Attica, see Cherici 1991: 217-218.

<sup>84</sup> Rotroff 2006: 129, n. 373. The identification as a beehive of vertical type is not fully safe, but the alternative that it was positioned horizontally and then emptied of the honeycombs from the bottom seems less convincing, given that the bottom does not seem removable.

<sup>85</sup> Cfr. Anderson-Stojanović, Jones 2002.



“<Μέλι> πρωτεύει τὸ Ἀττικὸν καὶ τούτου τὸ Ὑμήττιον καλούμενον”  
Honey production in Attica, an antique excellence

celebrated in antiquity, the slopes of Mount Hymettus with his proverbial thyme and the area of Cape Sounion, famous, as well as for silver, for μέλι ἀκάπνιστον.

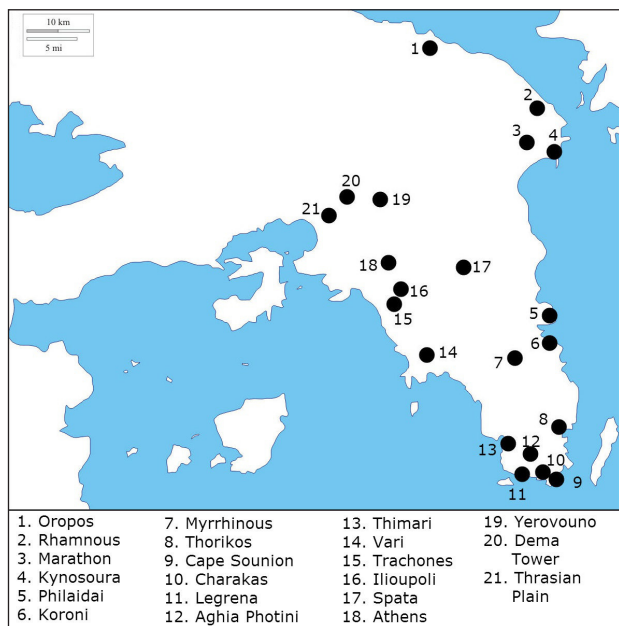


Fig. 13 – Map with the centres of honey production: clear appear the concentrations around Mount Hymettus and Cape Sounion

## BIBLIOGRAPHY

- Anderson-Stojanović, V. R., Jones, J. E. (2002), *Ancient beekeeping from Isthmia*, *Hesperia* 71: 345-376
- André, J. (1981), *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Rome
- Anetakis, M., Markou, S. (2003), 26. Notioanatoliki Agroikia, in O. Kakavogianni (ed.), *Archaiologikes ereunes stin Merenta Markopoulou*, Athens, 52-53
- Bortolin, R. (2008), *Archeologia del miele*, Mantova
- Broneer, O. (1959), *Excavations at Isthmia*, *Hesperia* 28: 298-343
- Cherici, A. (1991), *Granai o arnie? Considerazioni su una classe fittile attica tra IX e VIII sec. a. C.*, *RendLinc* 44 (1989): 215-230
- Corbett, P. E. (1949), *Attic pottery of the later Fifth century from the Athenian Agora*, *Hesperia* vol. 18 n. 4: 298-351
- Cosmopoulos, M. B. (2001), *The rural history of ancient Greek City-States. The Oropos Survey Project*, Oxford



- Crane, E. (1999), *The world history of beekeeping and honey hunting*, Duckworth
- Crane, E., Graham, J. (1985), *Bee hives of the ancient world*. 2, *Bee World* 1: 148-170
- De Domenico, C. (2015), *Lateres Signati Graeci. Athenae et Attica*, forthcoming
- Forbes, R. J. (1966), *Studies in technology*, V, Leiden
- Francis, J. E. (2012), *Experiments with an old ceramic beehive*, *Oxford Journal of Archaeology* 31 (2): 143-159
- Gini-Tsofopoulou, E. (2002), *Early Christian and Early Byzantine Periods (4<sup>th</sup> - 8<sup>th</sup> century)*, in K. Tsouni (ed.), *Mesogaia. History and culture of Mesogeia in Attica*, Athens, 150 - 165
- Jones, J. E. (1976), *Hives and honey of Hymettus. Beekeeping in Ancient Greece*, *Archaeology* 29.2: 80-91
- Jones, J. E. (1990), *Ancient beehives at Thorikos: combed pots from the Velatouri*, in *Thorikos IX*, Gent
- Jones, J. E., Graham, A. J., Sackett, L. H., Geroulanos, M. I. (1973), *An attic country house below the cave of Pan at Vari*, *ABSA* vol. 68: 355-452
- Knigge, U. (1976), *Der Südbügel, Kerameikos IX*, Berlin
- Lohmann, H. (1993) *Atene*, 2 voll., Wien
- Lüdorf, G. (1998/1999), *Leitformen der attischen Gebrauchskeramik: Der Bienenkorb*, *Boreas* 21/22: 41-169
- Lygouri-Tolia, E. (2000), *EVANGELISMOS Station*, in L. Parlama, N. C. Stampolidis, (eds.), *The city beneath the city*, Athens, 209-214
- McCredie, J. R. (1966), *Fortified military camps in Attica*, Princeton
- Munn, M. H. (1993), *The defense of Attica. The Dema Wall and the Boiotian War of 378-375 b. C.*, Berkeley/Los Angeles
- Osborne, R. (1985), *Demos: the discovery of classical Attika*, Cambridge
- Petrakos, B. C. (1992), Ανασκαφή Ραμνούντος, *Prakt* 1989: 1-37.
- Pologiorgi, M. I. (1998), Μνημεία του δυτικού νεκροταφείου του Ωρόπου, Athens
- Richter, G. M., Milne, M. J. (1935), *Shapes and names of Athenian vases*, New York
- Rostovtzev, M. I. (1980), *Storia sociale e economica del mondo ellenistico*, Florence
- Rotroff, S. I. (2006), *Hellenistic pottery. The plain wares, The Athenian Agora XXXIII*, Princeton
- Salliora-Oikonomakou, M. (2007), *Λαυρεωτική. The Lavrion Museum*, Athens
- Sparkes, B., Talcott, L. (1970), *Black and plain pottery of the 6th, 5th and 4th Centuries B. C.*, *The Athenian Agora XII*, 2 voll., Princeton
- Steinhauer, G. (2002), *The Classical Mesogaia (5<sup>th</sup> - 4<sup>th</sup> century BC)*, in K. Tsouni (ed.), *Mesogaia. History and culture of Mesogeia in Attica*, Athens, 80 - 139
- Vanderpool, E., McCredie, J. R., Steinberg, A. (1962), *Koroni: a ptolemaic camp on the east coast of Attica*, *Hesperia* XXXI, 1: 26-61.

“<Μέλι> πρωτεύει τὸ Ἀττικὸν καὶ τούτου τὸ Ὑμήττιον καλούμενον”  
Honey production in Attica, an antique excellence

Varoucha-Christodouloupoulou, E. (1961), Συμβολή εις τον Χρεμωνίδειον πόλεμον 266/5-263/2 π. Χ., *ArchEph* 1953-1954 (3): 321-349

Young, J. H. (1956), *Studies in South Attica: Country estates at Sounion*, *Hesperia* XXV: 122-146

Zachariadou, O. (2000), *SYNTAGMA Station*, in L. Parlama, N. C. Stampolidis (eds.), *The city beneath the city*, Athens, 149-160

(Página deixada propositadamente em branco)

# O CORPO E A MESA: CÓDIGOS DE SOCIABILIDADE

## The Body and the Table: codes of sociability

INÊS DE ORNELLAS E CASTRO  
Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências  
Sociais e Humanas, IELT/ Projecto DIAITA

**RESUMO:** A partir de fontes literárias e iconográficas, interessa-nos entender de que modo o principal repasto da Roma antiga, a *cena*, e o festim, *conuiuium*, declinam as boas maneiras, na perspectiva da relação entre o corpo e a mesa, numa cronologia delimitada entre o final do período republicano e os primeiros séculos do Principado. Considerando que qualquer protocolo da mesa constitui um guião para o corpo interagir em sociedade, principiaremos por analisar, ainda que de modo muito breve, as características do espaço onde decorre o repasto. A evolução da postura do corpo do cidadão adulto, e mesmo, como veremos, do corpo feminino, reflectem uma ambiência sócio-cultural que, embora transporte para o espaço doméstico parte da *urbanitas* da vida cívica, é frequentemente ameaçada pela falta de *ciuilitas* ou mesmo pela transgressão. Com efeito, o exercício da convivialidade das elites experienciado no triclinio proporciona aos comensais de ambos os sexos uma licença sancionada pelo *otium* para fruir prazeres sensoriais, que não só abrangem o palato como podem expor o corpo à sedução erótica. Finalmente, pretende-se interpretar o protocolo da mesa como um código, essencialmente estético e ético, capaz de reger os limites da *gula* e do corpo num espaço de partilha privado.

**PALAVRAS-CHAVE:** alimentação - banquete - jantar - sociabilidade - corpo - ritual - Roma

**Abstract:** Drawing on literary and iconographic sources, it is our aim to understand the way the main daily meal in Ancient Rome, the *cena*, and the banquet, *conuiuium*, showed a decline in good manners, from the perspective of the relation between the body and the table, in a delimited chronology from the end of the Republican period until the first centuries of the principate. Considering that rules of table manners constitute a guideline for the interaction of the body with society, we shall start by analyzing, though very briefly, the spatial characteristics in which elite meals used to take place. The evolution of the body posture of the adult citizen, and even, as we shall see, that of the feminine body, reflect a sociocultural ambience. Even when society intends to transpose part of the *urbanitas* into the domestic space, it is frequently jeopardized by the lack of *ciuilitas* or an attraction for transgression. In fact, the exercise of conviviality experienced in the *triclinium* provides guests of both sexes with a license sanctioned by *otium* when enjoying sensorial pleasures,

which comprise not only the palate but can also expose the body to erotic seduction. Finally, it is intended to interpret rules of table manners as a code, essentially of aesthetic and ethical kind, able to govern the limits of greed and the body in a convivial private space.

KEYWORDS: food - banquet - dinner- sociability - body - ritual - Rome

## INTRODUÇÃO

O diálogo entre o corpo e os alimentos passa pelos gestos codificados que cada sociedade elege como os adequados para o seu consumo. Entendidos *lato sensu* como modelos de conduta, tais gestos e posturas, reflexo de normas sociais informais ou formais, podem decorrer de prescrições higiénicas, crenças religiosas, superstições, tabus, cânones estéticos ou modas, enformados por um padrão cultural, mas, em última instância, constituirão sempre um testemunho da relação que cada sociedade estabelece com o corpo em situação de lazer. Entenda-se, por um lado, o corpo individual, o do comensal, simbolizado essencialmente pela boca, que tanto se pode cingir a valorizar a função nutricional do alimento ou aceder ao prazer proporcionado pelo sentido do gosto; por outro o corpo “social” expresso no exercício da convivialidade, regido por regras a partilhar. Enquanto para o gozo erótico a sociedade dificilmente consegue impor limites, pois necessitaria de invadir fronteiras demasiado ténues entre o privado e o íntimo, já para a plena fruição gustativa, que oscila entre os espaços público e privado, exigem-se verdadeiras credenciais cívicas e legislação sumptuária específica. Observados por este ângulo, podemos entender os protocolos da mesa, na sua essência, como normas culturais que permitem fruir em conjunto um prazer sensorial. E, quanto mais civilizado o código, maior a possibilidade de desdobrar o prazer gustativo do repasto no prazer sociável da partilha.

Em cada época e latitude encontramos uma determinada estética normativa, uma conduta cívica básica transversal a todos os estratos da sociedade, espécie de eixo vertical, passível de ser segmentado por vários eixos horizontais, tais como a faixa etária, o sexo, a religião ou, porventura o mais marcante no processo civilizacional, o estatuto económico-social. Com efeito, em qualquer civilização, as elites terão tendência a estabelecer uma fronteira entre o grupo a que pertencem e os outros. Esta delimitação do espaço social manifesta-se com maior acuidade nos momentos de convivialidade privada como o das refeições domésticas, sejam elas de âmbito quotidiano ou festivas. A diferenciação faz-se não só pela escolha dos alimentos (onerosos ou ideologicamente valorizados) e pela forma de confeccioná-los (utensílios e técnicas), mas igualmente pelo modo de consumir e mesmo de encenar, com maior ou menor ostentação, a liturgia da comensalidade. Pois, em nosso entender, a cozinha elevada a

arte prolonga-se nas artes da mesa. Na Antiguidade greco-latina, quando a relação com os alimentos perde o enquadramento da *religatio*, subjacente aos repastos — e mesmo à cozinha —, o carácter litúrgico nunca desaparece totalmente, permanecendo na celebração laica perpetuada no ritual da mesa. Poderemos verificar essa evolução a propósito das observâncias religiosas, das quais, como refere Garine, nas religiões cristãs “só resta uma certa nostalgia de frugalidade e uma recordação na oração [enquanto o] islão e o judaísmo, mesmo no quadro das sociedades industrializadas continuam a marcar profundamente o consumo alimentar”<sup>1</sup>, sobretudo ao nível do consumo de carne. Segundo o mesmo autor, a ritualização da carne *kasher* começa no matadouro, com o rabino e o talhante, passa pelo comerciante de produtos alimentares, até chegar à dona-de-casa e ao modo de consumo familiar. De facto, uma pesquisa de cariz etiológico pode revelar que muitos dos tabus alimentares e códigos de sociabilidade têm origem em preceitos religiosos, pois

“se os modos de comer começam com as proibições alimentares, é marcando a coesão étnica do grupo que os respeita e se considera o tipo de humanidade mais bem consolidado que eles se manifestam, antes de introduzirem discriminações mais subtis no interior desse mesmo grupo”<sup>2</sup>.

Como a investigação sociológica e antropológica têm demonstrado, comer tem sido ao longo de todos os tempos um acto social, uma vez que “la nourriture a pour essence d'être donnée et de circuler”<sup>3</sup>. Embora se possam remontar os primórdios da sociabilidade à “mesa” à preparação da carne de um animal pelo fogo, será o advento da agricultura, há 10.000 anos, a propiciar às comunidades sedentárias o reforço da coesão do grupo, através da preparação dos alimentos e da refeição conjunta. Muitos séculos decorreriam, porém, até que, em torno do Mediterrâneo, várias civilizações assumissem os repastos como o momento do quotidiano mais importante para encenar os ritos de convivialidade e forjassem os seus ideários de boas maneiras à mesa. A tradição não tardaria a passar à escrita, surgindo no século IV d. C.<sup>4</sup> o que poderíamos apelidar de primeiros manuais de etiqueta do mundo Ocidental.

Em Roma, as artes da mesa incorporam o espectáculo cerimonial da mais importante refeição do quotidiano, a *cena*, ou, em momentos especiais, o festim, *convivium* — prefixo *cum* aposto ao verbo *uiuo*, i.e *viver em comum*, ou *convívio*, *refeição em comum*, cuja etimologia é abonada por Cícero *Cat. M.* 13.

---

<sup>1</sup> Garine 2000: 149.

<sup>2</sup> Idem, *ibidem*.

<sup>3</sup> Mauss 1950.

<sup>4</sup> Nadeau 2014:123-136.

45<sup>5</sup> — no qual cada comensal, na sua dimensão de *homo ludens*, se torna um actor pela postura do corpo e pelo gesto. O espaço onde decorre o repasto deve, pois, ser entendido enquanto um microcosmo da vivência sagrada e profana quer da comunidade nuclear (família) quer de grupos alargados, pelo que o código da mesa, mais do que espelhar mera cortesia, constitui um reflexo da conduta moral, podendo mesmo reflectir uma autodisciplina filosófica (e.g. os membros de seitas defensoras do vegetarianismo, marginalizadas dos rituais sacrificiais em torno do consumo de carne<sup>6</sup>).

Numa civilização que, segundo Florence Dupont, vive marcada pela obsessão com a comida, os prazeres da *gula*, o órgão do palato – literalmente “goela” e posteriormente “boca” –, constituem “plaisirs dangereux qui menacent l’identité d’un individu, car ils sont impossibles à maîtriser sinon par des rituels sociaux”<sup>7</sup>. Com efeito, ainda que Norbert Elias<sup>8</sup>, ao reflectir sobre a história das maneiras à mesa, a propósito da Idade Média (analisando o *De civilitate morum puerilium* de Erasmo de Roterdão, 1530), tenha insistido numa evolução civilizacional alicerçada numa crescente autodisciplina dos comensais, a verdade é que as alterações verificadas ao longo dos séculos constituem, sobretudo, um complexo processo, forjado por um cadilho social e político. Assim, as regras da mesa decorrem de uma série de adaptações constituídas num dado contexto social.

No intuito de indagar sobre o modo como, em Roma, o corpo do cidadão se reflecte no protocolo da mesa, considerámos como fontes, além das representações nos textos literários, as representações visuais.

“Food has provided a vehicle, a pretext, or a theme for bringing together in a single, ambivalent space such diverse aspects of human experience as the private and the public, the lofty and the low, the virtuous and the licentious. The *symposium* or *convivium* in classical antiquity [...] became vehicles for philosophical and imaginative writing. Eating (including communal drinking) is one of the few social acts, perhaps the only one, that combines the private, the intimate, and the gregarious in a manner that permits artists to maneuver between the various options, from ritual solemnity to the carnivalesque.”<sup>9</sup>

A descrição do repasto num texto literário como tema ou como éfrase pormenorizada inscreve-se numa norma decorrente do género e/ou reflecte uma ideologia de acordo com o código assumido por cada autor (recordem-

---

<sup>5</sup> Ernout- Meillet 1994: 743, col. 1.

<sup>6</sup> Garnsey 1999: 82-99.

<sup>7</sup> Dupont 1999: 60.

<sup>8</sup> Elias 2000: 45-109.

<sup>9</sup> Nichols 1991: 818.

-se as propostas teóricas de Biagio Conte em *The Rhetoric of Imitation*<sup>10</sup>). Ainda que não sejamos especialistas em artes visuais, não podemos deixar de verificar como a iconografia tanto corrobora os textos como evidencia o que há de ficção (ou de tendência para fixar normas) nos testemunhos escritos. No conspecto das representações visuais destacamos alguns monumentos fúnebres (de Roma e arredores) e pinturas parietais do III<sup>11</sup> e IV Estilos (15 a.C. - 79 d. C.) encontradas na região sepultada pelo Vesúvio.

## I. UM ESPAÇO PARA DEGUSTAR

Comer por necessidade é diferente de comer por prazer, degustar. Testemunho disso é o facto de verbos como *edo* (comer), *consumo* (consumir), *pasco* (alimentar, engordar) ou *uescor* (alimentar-se) serem menos utilizados no âmbito da descrição literária de uma *cena* ou de um banquete ritual<sup>12</sup>; para estes momentos estão reservados verbos como *epulor* (formado por derivação de *epulum*, cuja semântica evoca o banquetear-se em contexto sacrificial) *ceno* (jantar, derivado de *cena*) e ainda *accumbo*<sup>13</sup>, cujas ocorrências associadas a *mensam* (estar deitado à mesa) ou *epulis* (tomar parte num festim) assim como os contextos onde surge relacionado com *cenare*, *cibus*, *comitare*, *dapes*, *gustare*, *epulari*, *epulo*, *potare*, *vinum*, clarificam o objectivo da acção de estar reclinado.

Além destas formas verbais são frequentes, como mais à frente veremos, expressões que remetem para a postura do corpo. Enquanto comer pode ser um acto solitário despojado de ritual ou de espaço próprio, como são o *ientaculum* e o *prandium*, as refeições do despertar e do meio da manhã, enquadradas pelo *negotium*, já a *cena* e o *conuiuium* remetem para a degustação na parte do dia afecta ao *otium* e implicam a partilha num espaço próprio. É um espaço onde se consomem em conjunto os alimentos mais civilizados, i.e. os que sofrem maior transformação do homem para serem ingeridos (sujeitos a técnicas de cozedura que os afastam do cru). No serviço principal ou *summa mensa* predominam as carnes previamente sacrificadas, alimentos destinados a serem fruidos em conjunto, como se deduz a partir da etimologia do substantivo *caro*, *carnis*, cujo significado literal é *pedaço de carne*, ou seja uma *parte*<sup>14</sup> de um

<sup>10</sup> Conte 1996.

<sup>11</sup> O chamado III Estilo ou ornamental, que atinge o auge entre 15a.C. e 25 d.C., expressa-se por uma tendência classicizante, um gosto pela cópia ou derivação de autores antigos gregos, sofre influência da arte egípcia e o florescimento do género da paisagem achatada e das cores escuras, assim como a reafirmação da figura humana, depois amplamente explorada no IV. O IV Estilo apareceu por volta do ano 45 d.C. e define-se pelo ecletismo, patente na grande quantidade de vestígios.

<sup>12</sup> Ornellas e Castro 2011: 76-78; 382-385.

<sup>13</sup> Ernout - Meillet 1994: 154, col. 1.

<sup>14</sup> Ernout - Meillet 1994: 101, col. 2 salienta que o significado de “parte” associado a *caro* é ainda mais explícito no osco-úmbrio do que no próprio Latim.



todo. Numa cultura que assenta sobre a cozinha sacrificial, a própria mesa assume-se como o prolongamento do altar do sacrifício.

Mas a mesa enquanto objecto nem sempre integrou um cenário específico. E a evolução do espaço de refeição, como se pode aferir pelo léxico, é indissociável da postura do corpo do comensal. Se outrora, na primitiva casa romana, o *atrium* era o coração do lar, onde tanto se preparavam como tomavam as refeições familiares junto ao *lararium* (o pequeno oratório dedicado aos deuses Lares), mais tarde, nas casas abastadas, à medida que a liturgia do jantar cresce em sofisticação, surge um espaço equivalente à actual sala de jantar. Entre as divisões que se multiplicam em torno do átrio e do peristilo de influência grega, existe uma com função própria, e em que o sagrado não deixará de estar omnipresente. É certo que pode ser designada por vocábulos directamente derivados de *cena*, o *cenaculum*, a *cenatio* e o *cenatorium*<sup>15</sup>, mas a denominação mais frequente é, sem dúvida, *triclinium*<sup>16</sup>.

Este substantivo remete para a única peça de mobiliário fixa na sala de refeições: o leito com três lugares e mesmo quatro, um empréstimo do grego *triklinion* (o radical *\*Klei-* indica inclinar ou pender para, debruçar<sup>17</sup>). Se tivesse dois lugares, o que está atestado somente em Plauto, tratar-se-ia de um *biclinium*<sup>18</sup>. Posto a palavra *kline* designar “leito” em Grego, o tamanho das salas de jantar media-se pelo número de leitos que podiam acomodar, pelo que, como bem explicita McCartney, *kline* não tardaria a torna-se o equivalente a uma medida de superfície:

“Among the Greeks the word *kline*, “couch,” finally became a unit of area and in one instance, as quoted later, a compound containing this word was used figuratively to indicate a large head. The transition in meaning was quite natural. It is our custom to indicate the size of a large dining-room or banquet hall by stating the number of persons it will seat, but the Greeks preferred to give the number of couches it contained or could contain.”

Dado uma sala ter regra geral três triclinios, o número ideal de convivas seria de acordo com a máxima “Não menos do que as Graças e não mais do que as Musas”, i.e. de três a nove. Com efeito, evitava-se sempre um número par de convivas<sup>19</sup>. Todavia, segundo Ateneu, houve notícia de triclinios com nove leitos, o que era considerado demasiado ostentatório.

<sup>15</sup> Ernout - Meillet 1994: 112, col. 1.

<sup>16</sup> Ornellas e Castro 2011: 380-381.

<sup>17</sup> Ernout - Meillet 1994: 127, col. 2.

<sup>18</sup> Plaut. *Bacch.* 4. 4. 69 ; 4. 4. 102.

<sup>19</sup> Robert 1986: 106. Hor. *Od.* 3. 21.

Em oposição a mesa é, ao contrário do que acontece nos nossos dias, um elemento móvel, total ou parcialmente. A mesa, altar móvel, consubstancia o carácter sagrado da refeição. Inicialmente designada por *quadra* devido ao formato quadrado<sup>20</sup>, tornar-se-ia mais comum o vocábulo *mensa* e esta, tal como o bolo a que deve a sua etimologia “sacré, *rond* et partagé en quartiers...sur lequel on disposait à l’origine les offrandes et les victuailles offertes aux dieux”<sup>21</sup>, cedo passaria a ter a forma redonda que reconhecemos na iconografia. Era feita de madeira de bordo ou de limoeiro, de metal ou mesmo em mármore quando era de tampo fixo (geralmente de exterior). Na verdade, a mesa era trazida e colocada junto dos leitos dos convivas, mas, por vezes, o tampo era amovível e vinha da cozinha com as travessas (não há pratos individuais), como se de um tabuleiro se tratasse para ser colocado sobre uma tripode ou tripeça. A mobilidade da mesa traduz-se nas expressões pôr a mesa *ponēre mensam* ou levantar a mesa *tollere mensam*. Pelo mesmo motivo, depois de servidas as *gustationes*, que correspondem às actuais entradas, a primeira coberta, com os pratos de resistência, era denominada *fercula* ou *prima mensa* e as sobremesas (veja-se o próprio nome em Português) eram as *mensae secundae*, pois os escravos colocavam no centro do triclinio a mesa cheia com as iguarias. Os pratos não eram servidos por sequência mas em grupo de acordo com os três serviços mencionados. Uma vez que nem os pratos com iguarias nem as taças de vinho circulam (como acontece no banquete ateniense), todos os comensais têm de chegar com a mão direita até à travessa e partilhar o que está no centro. A mesa simboliza, assim, a terra fecunda que alimenta. E, mesmo quando não está a ser servida uma refeição, a mesa, à imagem da terra capaz de nutrir, deverá *permanecer* sempre com algum alimento, como testemunha Plutarco<sup>22</sup> a propósito dos antigos costumes romanos:

“Lúcio tomando a palavra diz lembrar-se de ter ouvido dizer à sua avó que a mesa era uma coisa sagrada e que nenhum dos objectos sagrados deve permanecer vazio. “Quanto a mim, dizia ele, parecia-me que a mesa era à imagem da terra, além de nos nutrir, é redonda e estável...”

<sup>20</sup> O substantivo latino *quadra*, em uso ainda no Renascimento, e.g. no *De civilitate morum puerilium* de Erasmo (1530), tanto pode indicar um marcador ou prato de metal, eventualmente de formato quadrado, como uma fatia de pão onde colocar comida. Qualquer que seja a interpretação, delimita o espaço do comensal à mesa e não podemos deixar de entrever aqui uma correlação com o significado original.

<sup>21</sup> Ernout - Meillet 1994: 397, col. 2.

<sup>22</sup> Plut. *Mor.* 704 b. Tradução nossa.



Figura 1 - *Triclinium*: escravos trazem travessas com comida, uma caldeira e instrumentos musicais (180-190 d.C.) Cartago.

De igual modo, em muitas casas, permanece a tradição de manter uma lâmpada acesa no triclinio, a chama sagrada é a luz da vida que se perpetua. Graças a esta função simbólica da mesa, o triclinio torna-se um espaço cósmico: a mesa no centro da sala é tal como a terra no centro do mundo. Recorde-se, a este propósito, a descrição que é feita sobre o triclinio principal da *Domus Aurea*, casa dourada, de Nero, concebida como uma imagem do universo, redonda e assente numa plataforma que rodava dia e noite. O tecto feito com placas móveis de marfim poderia ser accionado para lançar flores e perfumes sobre os convivas.

A alusão ao cosmos não se fica, todavia, por aqui, pois, neste pequeno mundo, estão simultaneamente presentes os deuses (evocados pelas libações e pelas representações de divindades tutelares), os mortais que participam no repasto e os mortos. A estes últimos é simbolicamente destinado o espaço por baixo das mesas. Os restos de comida que cai ou é atirada para o chão aí deverão permanecer, pelo que era interdito retirar um alimento caído ou varrer o chão durante o repasto. Por questões de higiene, surgirão os famosos motivos de “chão por varrer”, *asarotos oikos*. Os detritos varridos no final eram levados para fora da soleira da porta da casa. Este costume é vestígio de uma antiga prática de levar os restos até aos túmulos dos defuntos para alimentar as almas<sup>23</sup>.

---

<sup>23</sup> Robert 1986: 103.

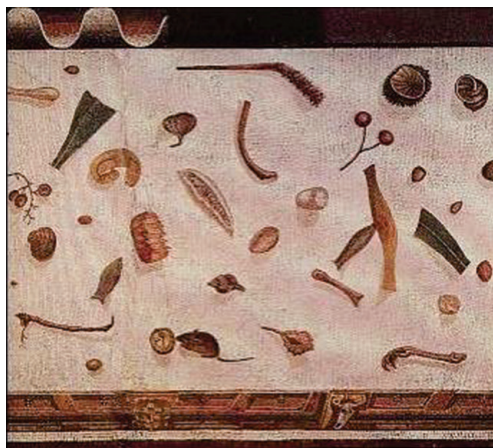


Figura 2 - Mosaico com tema do chão por varrer ou *asarotos oikos* (Aventino, c. 117-138).

## II. DO CORPO RECLINADO AO CORPO DISTENDIDO

“Um banquete é, com efeito, uma comunhão do sério, do jovial, do discurso e da acção.”<sup>24</sup>

Ritual de *otium* para a mente e para o corpo, a *cena* permite ao comensal de estatuto mais elevado (recordemos que a plebe urbana a mais das vezes não tem cozinha em casa e a legislação interdita-a nas *insulae* para evitar incêndios) permanecer distendido a fruir com satisfação os alimentos civilizados. Parte-se do princípio que o exercício da cidadania obrigou o homem livre, sobretudo se tem responsabilidades, a permanecer de pé ou sentado durante o período activo do dia. A posição reclinada sobre o leito, *lectus triclinaris*, durante uma hora ou mais, no caso do banquete formal, denominado *recta coena*<sup>25</sup> ou simplesmente *recta*<sup>26</sup>, convoca o corpo a uma moleza propiciada pelo vinho e pela comida que nenhum outro momento proporciona ao cidadão. Por isso mesmo, os assuntos mais sérios, próprios das horas de *negotium*, o período de actividade, tais como a política, a guerra ou as finanças, são considerados interditos ou de mau tom. Na Antiguidade, como hoje, pode-se conversar sobre o que se come, mas nunca sobre como se digere, pois “The greater or lesser discomfort we feel towards people who discuss or mention their bodily functions more openly, who conceal and restrain these functions less than

<sup>24</sup> Plut. *Mor.* 708 D. Tradução nossa.

<sup>25</sup> Mart. 12. 69. 7.

<sup>26</sup> Mart. 8. 49. 10: *recta data est*; Suetónio *Aug.* 74.

we do, is one of the dominant feelings expressed in the judgement *barbaric* or *uncivilized*<sup>27</sup>.

Durante a *cena* é sinónimo de urbanidade participar em conversas e ditos espirituosos, ou seja cultivar a *hilaritas*, jovialidade. Ao corpo amolecido corresponde a palavra leve.

O leito, cuja função atrás referimos, é uma peça de mobiliário emblemática do enquadramento de ócio. Na verdade, a refeição tomada antes do meio dia, em período laboral, era feita de pé, como nos revela Tito Lívio: “*prandebant stantes, coenabant accubantes*”<sup>28</sup>.

Frugal ou abundante, toda a *cena* é tomada reclinada. Até os raros espaços de restauração públicos destinados a uma elite apresentam vestígios de leitos de alvenaria em espaços ajardinados<sup>29</sup>. Mesmo mais tarde, quando o *lectus triclinaris* começa a passar de moda e, no século I d.C., surge o *stibadium*, um leito único (passível de ser desmontável) de origem oriental em forma de ferradura, permanece a posição reclinada. A denominação *triclinium* manteve-se, todavia, mesmo quando o leito de três lugares deixou de estar na moda<sup>30</sup>. Na verdade, esta nova peça de mobiliário impõe-se, posto permitir uma reunião mais íntima e um maior número de convivas – cinco a sete<sup>31</sup> – estendidos por cada *stibadium*. Encontramos vestígios deste sofá em triclinios de verão ao ar livre.



Figura 3 - *Stibadium* de Villa de El Ruedo em alvenaria.

---

<sup>27</sup> Elias 2000: 51.

<sup>28</sup> Liv. 24. 16

<sup>29</sup> Jashemsky 1979: 167 -181.

<sup>30</sup> Dalby 2003: 332.

<sup>31</sup> Ellis 2000: 148.

Nos monumentos fúnebres tipo *Kline*, que representam os defuntos alongados num triclínio, um tipo de estatuária com precedentes gregos e etruscos, que não é muito abundante e cuja vigência se situa entre o período augustano e o século III<sup>32</sup>, está bem visível a vontade de perpetuar uma representação do corpo num momento de *otium* dedicado ao prazer da mesa, como se a convivialidade simbolizasse o essencial da identidade (embora encontremos estelas, sobretudo de libertos, que representam os defuntos a exercer a sua profissão).

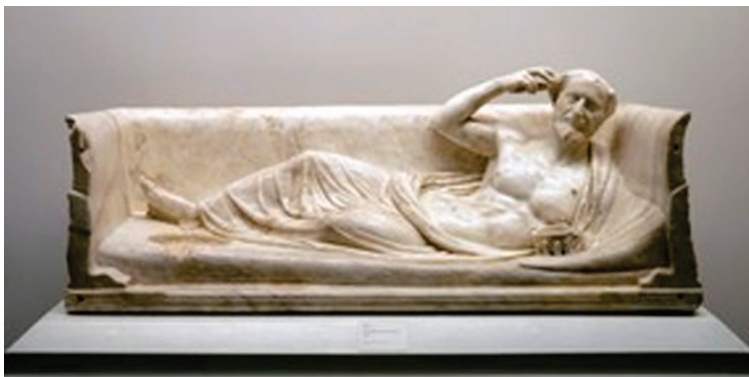


Figura 4 - imagem com kline de Flávio Agrícola de Tibur 138-193 d.C.

Exemplificativo desta tipologia é o túmulo do cidadão Flávio Agrícola, natural de Tibur, descoberto em 1626 nas escavações efectuadas por baixo da igreja de São Pedro (no que é hoje a Necrópole do Vaticano). O Papa Urbano VIII, que esperava encontrar o túmulo de São Pedro, deparou com um *bon-vivant* reclinado a beber vinho, que mandara gravar uns hexâmetros espirituosos na base do monumento. Escusado será dizer que a inscrição do pedestal não teve grande receptividade, pois o Papa ordenou que fosse tapada com gesso e condenou à excomunhão quem se atrevesse a divulgar os versos. Acabaria no jardim do seu sobrinho, o cardeal Francesco Barberini, humanista de mente mais arejada. Reproduzimos aqui um excerto dos versos, que expressam os prazeres da mesa como apanágio da alegria de viver:

“Estou aqui reclinado, como me podem ver, tal como fiz entre os vivos, nos anos que o destino me concedeu. Alimentei a minha pequena alma e nunca faltou vinho para me abastecer. [...] *Amigos que isto lereis, aviso-vos/ misturai o vinho e*

<sup>32</sup> A maioria deste tipo de estatuária fúnebre data do período flaviano e início dos antoninos. Cf. *The Oxford Handbook of Roman Sculpture* 2015: 397.



*bebei longe, ornai as tēmporas com a flor/ e não recuseis os frémitos de Vénus com as belas raparigas / tudo o resto, após a morte, a terra com o fogo consome.”*

Depreendemos que o Sumo Pontífice ter-se-á escandalizado sobretudo com as liberdades expressas a partir da linha 12, que colocamos a itálico. Mas será que todos comem reclinados? *Communis opinio*, o modo de dispor os corpos para a principal refeição está associado à idade, ao sexo e ao estatuto: os homens adultos livres comem deitados com o corpo apoiado no cotovelo esquerdo sobre uma almofada (*pulvinus* ou *pulvinar*), postura que dá origem à expressão sinónima de jantar, apoiar-se no cotovelo (*ponēre cubitum*) ou comer em casa de alguém, *cubare apud*<sup>33</sup> (*cubare* - estar estendendo<sup>34</sup>). De acordo com a iconografia, durante a República, as mulheres livres comeriam sentadas. Há uma explicação ideológica: o corpo que não esteve em tensão durante o dia ocupado com as actividades sérias do *negotium* não precisa de distender-se. Todavia, no início do principado, entre a elite, as mulheres passariam a assistir à *cena* deitadas tal como os homens. Mas será mesmo assim?

Também as crianças, entenda-se jovens de ambos os sexos que ainda usam a *toga praetexta* (as meninas ao casarem usam *palla* e os rapazes adultos livres usam a *toga uirilis*), quando estavam presentes, ficavam sentadas, ainda que as fontes iconográficas e literárias sejam raras; é de supor que os pais fossem aculturando os jovens aos costumes de futuros adultos. Já os escravos ficavam de pé atentos às necessidades dos comensais. Estas disposições dos corpos não podem ser dissociadas da ideologia e da história do corpo. Acrescente-se que a disposição dos convivas expressa hierarquia social e reflecte uma prática cultural. E aqui uma pequena anedota:

Um fragmento do *De Poetis* de Suetónio<sup>35</sup> refere que certa vez o comediógrafo Terêncio, ainda jovem, tendo escrito a sua primeira peça *Andria* (encenada em 166 a. C.) foi enviado pelos edis ao já famoso autor Cecílio Estácio para este dar a sua opinião e assim poderem aprovar a produção teatral. Terêncio chegou à casa de Estácio enquanto este jantava mas, “porque estivesse pobremente vestido”, mandaram-no sentar num banco do triclinio enquanto o anfitrião estava reclinado. Todavia, depois de ler alguns versos, Cecílio Estácio ficou tão impressionado que convidou-o a reclinar-se e a partilhar a refeição.

<sup>33</sup> Cic. *De orat.* 353.

<sup>34</sup> Ernout - Meillet 1994: 153, col. 2.

<sup>35</sup> Suet. *Poet.* fr. 11: 28–29.



Figura 5 - Estela da tipologia Totenmahl, Bona II d.C., neste caso homem reclinado com servo.

A distinção das posturas corporais — para ambos os sexos — fiel à ideologia tradicional encontra-se amplamente documentada em termos iconográficos nos monumentos fúnebres da tipologia Totenmahl<sup>36</sup>. Estes monumentos, bem representados na Ásia Menor, tornam-se populares na Grécia do período arcaico e perpassam por Roma até ao final do Império. Pela análise dos vestígios arqueológicos existentes (tipo de pedra, precisão da inscrição, etc), é a iconografia escolhida pelos romanos que não estão no topo da hierarquia social, sendo muito frequente entre aqueles que pretendem reclamar-se da cultura adoptada. Não é por mero acaso que a iconografia dos túmulos apresenta, mesmo entre os libertos pouco abastados, representações dos defuntos numa luxuosa *cena*. Dado que tais momentos não devem ter feito parte do quotidiano dos libertos, tudo indica que, dado a sua origem estrangeira, expressem um desejo e simultaneamente impliquem a vontade de adesão aos valores romanos.

*Grosso modo*, nos monumentos de tipologia Totenmahl, encontramos uma figura masculina reclinada num leito com túnica e manto ou o torso desnudado (à imagem dos heróis e dos deuses), apoiada num coxim. De acordo com o código de mesa romano, ergue uma taça com vinho na mão direita. Costuma estar acompanhado por uma figura feminina, a sua consorte, sentada de lado numa cadeira ou sobre uma almofada a seus pés, em frente, encontra-se uma pequena mesa redonda cheia de comida e, não raro, surge um escravo com um jarro que traz de beber.

<sup>36</sup> Dunbabin 2003: 103 e sq.



Mas dever-nos-emos fundamentar apenas nestas fontes monumentais? Funcionam ao serviço de uma ideologia dominante apostada em propagar um canon moral, a imagem da *pudicitia* feminina. Embora os escritos de Isidoro de Sevilha<sup>37</sup> ou de Valério Máximo nos *Facta et dicta memorabilia* dedicados às antigas instituições<sup>38</sup>, ao referirem a disposição dos corpos femininos na *cena*, precisem não ser de bom tom uma senhora comer deitada, a verdade é que as pinturas parietais de Pompeios e as representações literárias atestam homens e mulheres da elite comendo reclinados sem distinção dos sexos, partilhando o mesmo leito. Note-se a ironia de Valério Máximo na passagem atrás aludida:

“Feminae cum uiris cubantibus sedentes cenitabant. Quae consuetudo ex hominum conuictu ad diuina penetrauit. Nam Iouis epulo ipse in lectulum, Iuno et Minerua in sellas ad cenam inuitabantur. Quod genus seueritatis aetas nostra diligentius in Capitolio quam in suis domibus conseruat, uidelicet quia magis ad rem pertinet dearum quam mulierum disciplinam contineri.”

[As mulheres jantavam (tomavam a *cena*) sentadas, estando os maridos deitados. Esta prática passou dos festins entre os homens para os ritos religiosos. Na verdade, no decurso de um banquete oferecido a Júpiter, foi este convidado para um pequeno leito enquanto Juno e Minerva para tomarem assento em cadeiras. Na nossa época [período de Augusto] esta forma de rigor conserva-se mais no Capitólio do que nas suas casas, uma vez que mais vale manter a disciplina entre as deusas do que entre as mulheres.]

O autor alude aqui ao banquete cerimonial denominado lectistérnio (*lectisternium* < *estender o leito* – *lectum sternere*<sup>39</sup>) no qual, segundo o modelo da *cena* dos mortais, as imagens dos deuses, sob a forma de estatuetas ou de bustos, eram dispostos em volta de uma mesa pelos sacerdotes: os deuses deitados em leitos com coxins e as deusas sentadas. Tratava-se de uma celebração propiciatória de carácter excepcional, destinada a aplacar os deuses por ocasião de calamidades públicas. Segundo Tito Lívio 5. 13, o primeiro lectistérnio organizado de acordo com os Livros Sibilinos, ter-se-ia realizado em 399 a.C. depois de uma peste. Assim foram preparados três leitos para três pares de deuses: Apolo e Latona, Hércules e Diana, Mercúrio e Neptuno. A festa, que durou oito dias ou uma semana, foi igualmente celebrada por particulares que abriram as suas portas e durante esses dias esqueceram desavenças.

<sup>37</sup> Isid. *Etim.* 20. 11. 9.

<sup>38</sup> Val. Max. *De Institutis Antiquis* 2.1. 2. Tradução nossa.

<sup>39</sup> Ernout – Meillet 1994: 348, col. 2.



Figura 6 - Fresco com senhora reclinada: Pompeios casa dos amantes castos.

Com efeito, o tom irónico de Valério Máximo encontra eco nas representações literárias desde a República e ao longo do Principado. Não é, assim, linear que as mulheres de todos os estratos sociais tenham sempre comido sentadas. Entre os estratos sociais mais elevados homens e mulheres misturam-se nos jantares e nos banquetes, proporcionando momentos de sedução<sup>40</sup> e até de adultério. A literatura refere alguns casos de matronas que abandonaram o triclinio para acompanharem um conviva, muitas vezes com a cumplicidade do marido<sup>41</sup>, para servirem os interesses políticos deste ou do anfitrião, como aconteceu com esposa de um consular convidado para um jantar oferecido por Augusto<sup>42</sup>. Não é apenas Tibulo quem se delicia a descrever Délia a comer reclinada nos banquetes, deixando entrever os seios por entre o vestido solto “*neue cubet laxo pectus aperta sinu*”<sup>43</sup>. Nunca esqueçamos que também em Roma há uma cultura do corpo e que esta increve-se na *urbanitas*: “This bodily culture, in its more sophisticated ramifications, was part of city life, a kind of elegance known as *urbanitas*.[...] Refinements of the body were closely related to the values of the banquet and to pleasure.”<sup>44</sup>

Os autores, sempre do sexo masculino, aludem a momentos conviviais onde o comportamento da mulheres em nada difere do dos homens, e, simultaneamente, denotam a preocupação com a sexualidade feminina nos banquetes, associando o perigo de transgressão ao facto de comerem com o corpo alongado junto do de homens (não há descrições de disposições no triclinio com leitos só para mulheres) e, além disso, beberem vinho. Mas se

<sup>40</sup> Dalby 2000: 257.

<sup>41</sup> Hor. *Od.* 3, 6, 21-32.

<sup>42</sup> Suet. *Aug.* 69.

<sup>43</sup> Tib. 1, 6, 18.

<sup>44</sup> Dupont 1994: 179.

a *cena* doméstica pode permanecer imune à transgressão do corpo, o mesmo não se poderá afirmar sobre o banquete, espaço erótico por natureza, sobretudo quando as elites adoptam a moda grega da *comissatio*, a celebração do beberete. Facilmente o corpo alongado suscita volúpia e a boca que come não tarda a ser a boca que beija.

Não se pense, todavia, que os corpos distendidos, embriagados de prazer e sob a égide da indulgência que o *otium* proporciona, restringem os olhares furtivos ao sexo feminino; também os rapazinhos, sobretudo os belos escravos, os *pueri delicati*, escolhidos propositamente para servirem os convivas, suscitam a cobiça de alguns convivas. E este é um jogo de sedução que o código do banquete permite. «Pour accéder au comble des délices de la volupté, il faut à Rome changer d'espace culturel et entrer dans les charmes du banquet, la *cena*, moment de sociabilité intense, coupé des exigences du citoyen-soldat. Or pour l'homme libre urbain et civilisé, le banquet n'est pas possible sans la présence des serviteurs, esclaves parés pour le plaisir d'abord visuel des convives.»<sup>45</sup>

Convém, todavia, salientar que nem mesmo para o sexo masculino são válidas as generalizações. Existem situações em que os homens da elite não comem deitados, referimo-nos a situações específicas como os castigos, a vida militar e, como alguns textos documentam, as situações de luto. Também nos espaços de restauração populares como a *popina*, a *caupona*, o *thermopolium* ou a *taberna*, os repastos são geralmente servidos a uma clientela que come de pé ou sentada em bancos.



Figura 7 - Imagem da *caupona* (albergue) da rua de Mercúrio VI,14,36, Pompeios.

<sup>45</sup> Éloi 2007: 178.

### III. JOVIALIDADE E UM GUARDANAPO OU COMO ENCENAR AS BOAS MANEIRAS

«Les hommes dans le banquet expérimentent leur mortalité, protégés seulement par leur force d'âme (*animus*) et le rituel collectif de la *cena*.»<sup>46</sup>

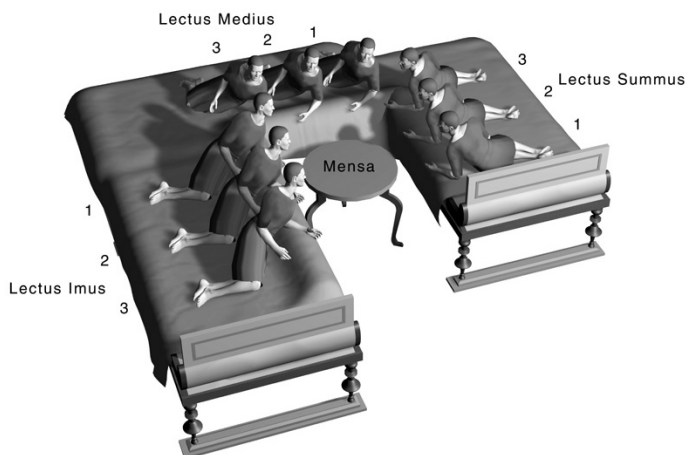


Figura 8 - Imagem com triclinio e lugares: A disposição dos convivas obedece a uma hierarquia: o *medius lectus* tem os lugares de honra, seguem-se à direita o *summus* e, o menos importante, o *imus*. Os lugares em cada *lectus* recebem as designações, da esquerda para a direita, de *imus*, *medius* e *sumus locus*.

Se o repasto decorre num espaço sacralizado onde se encena um ritual que une a necessidade ao prazer, há códigos de sociabilidade que se impõem para officiar as artes da mesa.

Para entrar no espaço sagrado do triclinio tudo começa pela preparação do conviva. As vestes, que o acompanharam ao longo do dia, são substituídas por um traje de jantar, festivo e de interior, em tecido fluido, o *cenatorium*, que se caracteriza especialmente por não ter cinto. Aliás é importante que o conviva não tenha qualquer nó no vestuário, nem nos sapatos e, idealmente, nem mesmo um anel, posto que um círculo fechado é visto como nefasto. Normalmente um cidadão romano já teria feito as suas abluções com um banho, mas, antes de entrar no triclinio, deve purificar-se limpando as unhas e lavando as mãos (recorde-se que irá comer à mão), e lavar os pés com a ajuda de escravos. Em seguida convém aspergir sobre si perfumes, daí o hábito de coroar os comensais com flores, como violetas (as flores da imortalidade)

<sup>46</sup> Dupont 1999: 70.

ou deitar flores sobre os convivas, como no triclinio de Nero, mas sem os submergir de flores como terá feito Heliogábalo num festim.

Mas qual a função das flores? Estas mais do que perfumarem têm uma função profilática de proteger contra o mau olhado, o mesmo se faz, por vezes, recorrendo às infusões de verbena para purificar o chão do triclinio.

Comer reclinado, apoiado sobre o cotovelo esquerdo, usando os dedos da mão direita, requer boas maneiras à mesa. Horácio queixa-se de que “com frequência em três leitos podemos ver a jantar convivas a quatro por quatro, um dos quais fica impaciente a salpicar os restantes por todos os lados”<sup>47</sup>. Chegou até nós uma inscrição em Pompeios que decorava a parede do triclinio da casa de *Nigidius Maius* (mais conhecida como casa de C. Pansa). Esta resume, de modo lapidar, as boas maneiras requeridas a um conviva:

“Que a água corra sobre os teus pés e que um jovem escravo os purifique banhando-os. Que o teu guardanapo possa proteger os nossos coxins, poupa os nossos estofos. Evita, se puderes, as querelas tontas e as injúrias iradas, ou então volta para casa. Poupa os olhares lascivos e as piscadelas de olho à mulher de outrém. Não tenhas propósitos indecentes.”<sup>48</sup>

Pese embora o tom jocoso destas linhas, o anfitrião sintetiza as regras de conduta convivial, que perpassam a higiene, a civilidade, a afabilidade (*comitas*) e, sobretudo, a jovialidade (*hilaritas*) e o humor adequado (*lepos*), ou seja a capacidade de ser comedido com o corpo e com a boca. O êxito de um banquete depende tanto do anfitrião como dos seus convivas e das boas maneiras destes.

É de bom tom cada comensal retirar apenas o que está na mesa à sua frente. Mas nem todos têm direito ao mesmo, há distinção entre o que é servido em frente do lugar consular ou no final do *imus lectus*: existe uma relação entre os bons pedaços e os pratos mais onerosos e os lugares reservados a cada um (como ainda acontecerá nos banquetes da época moderna). Além disso, há necessidade de ter um braço comprido ou ter a sorte de estar ladeado de convivas educados e, mais importante ainda, ser servido por escravos atenciosos. Apenas o vinho e alguns doces são servidos individualmente, pois a comida, embora seja trinchada no triclinio (no caso da carne) ou apresente uma textura mole destinada a manuseamento, destina-se a ser partilhada das travessas. Por vezes pode-se pedir a um escravo para trazer uma colher, mas, ainda assim, é um talher de pouco uso à mesa. Degustar um prato com molhos pode, então, revelar-se uma verdadeira proeza. Um escravo pessoal será uma grande ajuda para apresentar de imediato o lavabo, caso contrário

---

<sup>47</sup> Hor. *Sat.* 4, 86-87.

<sup>48</sup> Blanc - Nercessian 1997: 67.

corre-se o risco de limpar a mão à roupa. Ovídio recomenda usar apenas a ponta de dois dedos para não sujar nem a mão nem a cara, como fariam alguns porcalhões que sujavam os restantes ocupantes do seu leito. Torna-se, assim, compreensível que a inscrição da casa de Pansa saliente a necessidade de não sujar os coxins. Para tanto afigura-se imprescindível a um convidado educado usar um símbolo das boas maneiras: o guardanapo.

O *sudarium*, literalmente “lenço,” era usado tanto como lenço como para guardanapo, pois destinava-se a limpar a testa durante as refeições feitas no clima morno do Mediterrâneo. Era uma tela cujo tamanho caberia numa bolsa; maior dimensão tinha a *mappa*, um pano que se estendia sobre a borda do coxim para o proteger dos alimentos que caíssem. Também esta servia para limpar os lábios. Cada um trazia o seu guardanapo de casa e, em princípio, destinar-se-ia apenas para limpar as mãos. Os clientes usá-lo-iam para guardar pedaços de comida e levá-los consigo para casa (um vestígio da espórtula entre a clientela). O guardanapo era, não obstante, um hábito estrito da elite. Tanto quanto se sabe, os Espartanos começaram por usar massa cortada em pedaços e enrolada entre os dedos, a *apomagdlie* com que limpavam as mãos. Este costume antecedeu o uso de pedacinhos de pão para limpar as mãos. Ainda que a utilização do guardanapo apenas se tivesse generalizado sob o Principado, já está documentado no final da República, como o demonstra o carme de Catulo, a propósito da conduta reprovável de um certo Asínio. Tal como este, outros haveria esquecidos das boas maneiras, cuja mão esquerda, em vez de estar apoiada no triclínio, andaria entretida a roubar os guardanapos alheios ou, como a ira do poeta deixa entrever, talvez entregue a “propósitos indecentes”:

“Marrucine Asini, manu sinistra  
non belle uteris in ioco atque vino:  
tollis lintea neglegentim.  
Hoc salsum esse putas? fugit te inepte:  
quamvis sordida res et inventustat.  
non credis mihi?”<sup>49</sup>

[Ó Asínio o Marrucino, não usas a mão esquerda de modo bonito quando brincamos e bebemos: roubas os guardanapos aos distraídos. Pensas que isso é engraçado? Enganas-te, tolo: é realmente um gesto grosseiro e sem elegância. Não acreditas em mim?]

O homem civilizado come com todos os sentidos, porém, ao contrário do bárbaro, sabe harmonizá-los de modo a viver em sociedade. Embora na sua génese as boas maneiras estivessem subordinadas a preceitos higiénicos

<sup>49</sup> Catulo 12. 1- 6. Tradução nossa.

e religiosos, não tardaria a que uma evolução nas artes da mesa obrigasse todo corpo do cidadão romano a reger-se por um código capaz de aliar a estética à ética. O espaço do triclinio é um dos mais fascinantes testemunhos para compreendermos as alterações de costumes operados na relação entre o homem e o seu corpo na vida privada, pois a mesa em que come ou aquela em que se quis retratar para a posteridade propiciam-lhe mostrar o melhor e o pior da sua Humanidade.

## BIBLIOGRAFIA

- Blanc, N.- Nercessian, A. (1997 2ª ed.), *La cuisine romaine antique*, Glénat, Grenoble.
- Chantal, L. de (2007), *À la table des anciens. Guide de cuisine antique*, Les Belles Lettres, Paris.
- Conte, G. B. (1996 3ª), *The Rhetoric of Imitation: Genre and Poetic Memory in Virgil and Other Latin Poet*, Translated by Charles Segal. Cornell University Press, New York.
- Dalby, A. (2000), *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*, Routledge, New York.
- Dalby, A. (2003), *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, New York.
- Dunbabin, K.M. D. (2003), *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Dupont, F. (1999), «De l'oeuf à la pomme. La cena romaine», in J.L.Flandrin et J. Corbi (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, Éditions Odile Jacob, Paris, 59-85.
- Dupont, F. (1994 2ª ed. trad.), *Daily Life in Ancient Rome*, Translated by Christopher Woodall, Blackwell, Oxford.
- Elias, N. (2000 7ª ed. revista), *The Civilizing process*, Translated by E. Jephcott with some notes and corrections by the author, Blackwell, Oxford.
- Ellis, S.P. (2000), *Roman Housing*, Duckworth, London.
- Éloi, T. (2007), «Horreur et délice de la bouche à Rome», in Carmignani, Courrént, Éloi, Thomas (ed.), *Le corps dans les cultures méditerranéennes*, Presses Universitaires de Perpignan, Perpignan.
- Ernout - Meillet (1994, 4ª éd.), *Dictionnaire Étymologique de la langue latine. Histoire des Mots*, Klincksieck, Paris.
- Garine, I. (2000; 1ª Gallimard 1990), "IV- As modas alimentares: história da alimentação e dos modos de comer", in Poirier, J. (dir.), *História dos Costumes. O homem e seu meio natural*, Editora Estampa, Lisboa, trad. port., 121- 219.
- Garnsey, P. (1999), *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Jashemsky, W. F. (1979), *The Gardens of Pompeii, Herculaneum, and the Villas Destroyed by Vesuvius*, Caratzas, New Rochelle- New York.
- McCartney, E. S. (1934), "The Couch as a Unit of Measurement", *Classical Philology*, Vol. 29, No. 1: 30-35.



- Mauss, M. (1950; 1ª ed. *Année Sociologique* 1923/24,1), «Essai sur le don, forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques», *Sociologie et Anthropologie*: 144-273.
- Métraux, Guy P. R. (1999/2000), "Ancient Housing: 'Oikos' and 'Domus' in Greece and Rome", *Journal of the Society of Architectural Historians*, Vol. 58, No. 3, Architectural History: 392-405.
- Nadeau, Robin (2010), *Les manières de table dans le monde gréco-romain*, Presses Universitaires de Rennes- Presses Universitaires François Rabelais, Tours.
- Nichols, S. G. (1991), "Seeing Food: An Anthropology of Ekphrasis, and Still Life in Classical and Medieval Examples" in *MLN*, Vol. 106, No. 4, French Issue: Cultural Representations of Food: 818 -851.
- Ornellas e Castro, I. (2011), *De la table des dieux à la table des hommes. La symbolique de l'alimentation dans l'Antiquité romaine*, Harmattan, Paris.
- Robert, J.N. (1986 2ª), *Les plaisirs à Rome*. Les Belles Lettres, Paris.
- Roller, M. B. (2006), *Dining Posture in Ancient Rome: Bodies, values and Status*, Princeton University Press, Princeton.
- The Oxford Handbook of Roman Sculpture* (2015). E. A. Friedland, M. G. Sobocinski (eds), Oxford University Press, Oxford.



(Página deixada propositadamente em branco)

**EX MENSA EXITIUM<sup>1</sup>: MORTE E IGNOMÍNIA  
NOS ALIMENTOS OU NA PRIVAÇÃO DELES**  
**Ex mensa exitium: death and ignominy in food or in its privation**

MARIA CRISTINA DE SOUSA PIMENTEL  
Universidade de Lisboa  
Faculdade de Letras  
Centro de Estudos Clássicos  
mpimentel1@campus.ul.pt

**RESUMO:** Este artigo debruça-se sobre a presença, e a função dessa presença, da alusão a alimentos ou ao momento em que se consumiam, na obra de Tácito, em especial os *Annales*. Observam-se circunstâncias como: consequências da abundância ou escassez de alimentos, em contexto urbano e militar; os alimentos usados para propaganda e manipulação política; os *sacra mensae* e o sacrilégio ou indignidade de determinados factos ocorridos em *conuiuia* ou simples refeições; o veneno (efectivo ou suposto) ministrado com a comida ou a bebida; o *conuiuium* enquanto ambiente propício a delatores e lugar de perdição para os incautos; a refeição como último acto de celebração da vida; a morte, voluntária ou forçada, por inanição.

**PALAVRAS-CHAVE:** Tácito; *Annales*; *Historiae*; *sacra mensae*; alimentação; manipulação política; repressão; delação; morte por inanição

**ABSTRACT:** This article focuses on the presence, and the function of this presence, of the reference to food or of the moment when food was consumed, in the work of Tacitus, especially the *Annales*. We observe circumstances such as: consequences of abundance or scarcity of food in urban and military contexts; food used for political propaganda and manipulation; the *sacra mensae* and the sacrilege or indignity of certain facts that occurred in *conuiuia* or simple meals; the poison (actual or alleged) administered with food or drink; the *conuiuium* as a favourable opportunity to delators and a place of perdition for the unwary; the meal as a last act of celebration of life; death, voluntary or forced, by starvation.

**KEYWORDS:** Tacitus; *Annales*; *Historiae*; *sacra mensae*; food; political manipulation; repression; delation; death by starvation

Como qualquer leitor atento de Tácito conclui, não é prática comum do historiógrafo deter-se em pormenores concretos que desenhem ou enri-

---

<sup>1</sup> A expressão consta em Tac. *Ann.* 15. 69.

queçam a descrição de um lugar<sup>2</sup>, a definição de um tempo<sup>3</sup>, ou a nitidez de um traço fisionómico<sup>4</sup>. Em geral, Tácito narra os eventos ancorando-os num enquadramento que omite ou dispensa elementos ou pormenores materiais, a não ser quando tal menção serve especificamente os seus objectivos literários ou ideológicos<sup>5</sup>. No caso das referências a alimentos e ao momento em que são (ou não) consumidos, é possível perguntar: que valor acrescido trazem à narração essas indicações explícitas? Que intencionalidade nelas descortinamos, já que nada, em Tácito, é anódino ou desprovido de alcance?<sup>6</sup>

Como é sabido, uma das preocupações maiores em Roma era o abastecimento frumentário<sup>7</sup>. Tácito dá-nos conta desse constante cuidado, sublinhando as consequências que a escassez de alimentos podia causar em termos de instabilidade e descontentamento propícios a distúrbios ou insurreição<sup>8</sup>. Critica a má orientação governativa que levava a abandonar o cultivo de cereais na *Italia*, outrora deles tão fértil, para passar a depender das remessas do Egipto e do norte de África (*Ann.* 12. 43), sempre tão ameaçadas por naufrágios e catástrofes naturais. Não deixa, ainda, de avaliar em que medida o controlo do abastecimento alimentar à capital se podia transformar num instrumento de sedição, como quando regista as razões pelas quais Augusto determinara que senadores e *equites* de censo senatorial não pudessem entrar no Egipto sem sua autorização<sup>9</sup>.

Em outros passos, Tácito aponta acertadas decisões dos *principes* conducentes à manutenção da paz social, ameaçada pela escassez ou carestia dos alimentos, como as que tomou Tibério, no ano 19, fixando o preço dos cereais para evitar a especulação (*Ann.* 2. 87), ou as medidas excepcionais

---

<sup>2</sup> Sobre o significado simbólico e o uso, enquanto instrumento do patético, da referência explícita aos espaços em que se consuma a tragédia dos caídos em desgraça, v. Malissard 1991 e Pimentel 2009.

<sup>3</sup> Sobre a especificação temporal de que um acontecimento tem lugar durante a noite, e o significado dessa referência, v. Pimentel 2006.

<sup>4</sup> Sobre o aspecto secundário da descrição da aparência física das personagens em Tácito, v. Aubrion 1985: 439-440.

<sup>5</sup> Galtier 2011: 117-118: «La référence à un élément concret ne contribue pas seulement à donner plus de vigueur ou d'expressivité à l'événement évoqué. Elle est presque toujours dotée d'une signification (...) L'élément concret peut ainsi apparaître, non plus comme un détail adjuvant, mais comme une pièce maîtresse de l'action en cours, au cœur de la dramatisation du récit».

<sup>6</sup> A nossa análise incidirá sobre a obra maior de Tácito, os *Annales*, para tentar chegar a conclusões nesta linha de análise, ainda que recorra, pontualmente, às *Historiae*.

<sup>7</sup> Tome-se como exemplo a generalização de *Hist.* 4. 38: *uolguis ... cui una ex re publica annona cura*. Sobre o efeito produzido pelo facto de ser essa a informação com que "Tacitus begins his account of the consular year 70", v. Pomeroy 2012: 147.

<sup>8</sup> Cf. *Ann.* 6. 13, sobre a instabilidade social motivada pela carestia da *annona* que põe Roma *iuxta seditionem*, à beira de uma insurreição.

<sup>9</sup> *Ann.* 2. 59. Veja-se o que Vespasiano, chegado a Alexandria, trama como forma de pressionar os vitelianos: vergá-los pela fome, interrompendo o abastecimento de cereais à capital (*Hist.* 3. 48).

para minorar os efeitos de uma calamidade, como fez Nero ao baixar o preço do trigo após o incêndio que devastou Roma no ano 64<sup>10</sup>.

Outras vezes, Tácito desvenda sem rodeios o que quase sempre se escondia por trás da distribuição de alimentos, a saber, uma intenção de propaganda ou manipulação da opinião popular com favores e liberalidades. Assim revela ter acontecido aquando do *congiarium* distribuído em nome de Nero, no ano 51, em que uma já muito poderosa Agripina congemina e executa as manobras destinadas a promover o seu filho em detrimento de Britânico, filho biológico de Cláudio, e assim lhe abrir o caminho à sucessão imperial (*Ann.* 12. 41). Anos mais tarde, já imperador, é Nero quem, em espectacular gesto de propaganda política, manda deitar ao Tibre o trigo já adulterado pelo tempo que se distribuía à plebe a baixo preço (*Ann.* 15. 18), para manter a confiança num reabastecimento iminente, ao mesmo tempo que decide não aumentar o preço do trigo, exactamente após se terem perdido trezentos navios que o transportavam. Nero sabia que tinha de manter o povo iludido com uma aparência de segurança, ocultando assim os graves reverses de uma instabilidade externa crescente e ameaçadora. Com essas e outras benesses ia garantindo que a plebe romana não se revoltasse: a fome, é sabido, nunca é boa conselheira.

Deixemos agora a cidade e observemos as circunstâncias e a intencionalidade da menção dos alimentos em contexto militar. São vários os passos em que se sublinha a importância do abastecimento do exército<sup>11</sup> e se alude às medidas tomadas para que as tropas tenham o necessário para comer. O exército leva, à sua frente, *pabulantes* (*Ann.* 12. 38), pilha o que pode às populações e nos campos por onde vai passando (*Hist.* 1. 66), transporta consigo alimentos e animais (*Ann.* 13. 55), como fazem as legiões do general Corbulão que, em campanha contra a Arménia, se deslocam com camelos carregados de cereais (*Ann.* 15. 12). A importância dos alimentos vê-se, também, pelo facto de uma cidade sitiada só superar o cerco se estiver bem abastecida (*Ann.* 11. 8; 15. 4; 16): se, ao invés, nada tiver armazenado, transforma-se em presa fácil e logo capitula. O mesmo é válido para os sitiados, constrangidos a desistir do assédio se alguma circunstância adversa os priva de alimentos, como aconteceu aos Partos, quando cercavam Tigranocertos ocupada pelos Romanos e uma praga de gafanhotos devastou os campos em redor (*Ann.* 15. 5). A escassez de mantimentos é, sem dúvida, uma das principais razões de

<sup>10</sup> *Ann.* 15. 39. Tácito, porém, não deixa de incluir a medida entre as que qualifica como *popularia*, e dá conta de que ela não surtiu o desejado efeito de apoio a Nero, pois entretanto se espalhou o *rumor* de que o *princeps* assistira, impávido, tocando e cantando, ao incêndio que alastrava e ia destruindo a *Vrbs*.

<sup>11</sup> *Hist.* 4. 35 resume, de forma lapidar, a importância do abastecimento regular para o exército: *Nihil aequae exercitus nostros quam egestas copiarum fatigabat*.

fazer recuar uma campanha militar (*Ann.* 12. 50) ou de a pôr em risco. No entanto, a situação contrária, a abundância de víveres e a possibilidade de os consumir sem freio, assume-se como circunstância geradora de indisciplina<sup>12</sup>. Um exército que come e bebe em demasia é fácil de se derrotar<sup>13</sup>.

Tal como a paz social, em Roma, se garantia com a satisfação das necessidades básicas de alimentação, e os *congiaria* eram arma na mão dos *principes* para conquistar a *aura popularis*, assim também os donativos ao exército se destinavam em geral a mantê-lo leal e apoiante de quem detinha o poder. Tome-se como exemplo o que Nero fez depois de debelar a conjura de Pisão, quando concedeu, além do donativo pecuniário, o fornecimento gratuito do *frumentum* que até aí era descontado no salário dos soldados (*Ann.* 15. 71).

A referência aos alimentos em contexto militar serve ainda a Tácito para adensar o patético da situação em que se encontraram os soldados romanos na sequência de um grave revés sofrido na luta contra os Germanos liderados por Armínio. O historiógrafo foca o profundo abatimento das legiões após uma batalha adversa que só o fim do dia suspendeu. No local onde finalmente conseguem estacionar para passar a noite, pouco ou nada lhes resta para levantar o acampamento: nem utensílios, nem tendas, nem ligaduras para tratar os feridos. A esta enumeração crescente, que marca o completo desprovido de recursos, opõe Tácito, em clímax patético<sup>14</sup>, a imagem dos soldados que, mergulhados nas trevas funestas da noite, partilham a comida: mas os alimentos estão ensopados de lama e sangue (*Ann.* 1. 65: *infectos caeno aut cruore cibos diuidentes*) e esse pormenor realça a mácula da derrota, o ínfimo degrau da dignidade que estão à beira de pisar. Em perspicaz contraste de verosimilhança psicológica, Tácito retoma o motivo da refeição partilhada entre os soldados, no dia seguinte: uma vez que a roda da fortuna começou a girar em benefício dos Romanos, e o combate travado nesse dia lhes foi muito mais favorável, já as feridas, ainda que mais numerosas, e a escassez de alimentos, que era a mesma (*Ann.* 1. 68. 5: *plus uulnerum, eadem ciborum egestas*), não os impedem de sentir forças renovadas e esperança na vitória.

<sup>12</sup> Ou de tomar atitudes que o põem em grave risco (*Hist.* 2. 21). Cf. *Hist.* 2. 76, sobre o efeito nefasto de *popinae* e *comissationes* sobre o *ardor* e a *ferocia* dos soldados.

<sup>13</sup> *Ann.* 4. 48. O excesso de comida e de bebida, os constantes festins, começados muito antes de o dia tombar, e o usual estado de embriaguez de Vitélio fazem parte da caracterização muito negativa que Tácito lhe atribui de modo recorrente, desde as primeiras menções das *Historiae* (1. 62; 2. 31; 62; 68; 71; 87; 95), como que antecipando, pelo opróbrio em que a personagem mergulha, o seu fim inevitável e indigno.

<sup>14</sup> Sobre o capítulo 65, diz Miller 2007: 188: “This whole chapter is written in a very fine style, with elaborate pictorial effects obtained by deliberately unco-ordinated structure, and with strong poetic colouring (...). Tacitus is deliberately heightening the emotional effect of the passage (...) and he gives us a fine piece of dramatic and descriptive writing, not merely a summary of facts”.

A intolerável indignidade a que, em situações bélicas adversas, os soldados podem ficar reduzidos traduz-se em outros passos pela referência aos alimentos que se viram na necessidade de comer, para sobreviverem. Foi o caso das legiões de Germânico, após um naufrágio em que quase todos pereceram: apenas se salvaram aqueles que se alimentaram da carne dos cavalos que com eles deram à costa (*Ann.* 2. 24: *corpora equorum*). A descrição desse tipo de situações limite, em que os soldados eram obrigados a partilhar uma comida que inevitavelmente lhes causava repugnância, mas lhes garantia a sobrevivência, volta a encontrar-se, nos *Annales*, quando Tácito regista que o exército de Corbulão, na campanha para a conquista da Arménia, teve de matar a fome *carne pecudum* (*Ann.* 14. 24), com a carne do gado que iam encontrando, por absoluta inófia de cereais, base de sustento a que estavam habituados e que reputavam como a mais saudável.

A partilha da comida, de dia, e das tendas, de noite, entre os soldados, é considerada como que um laço que os une, numa natural sacralidade que torna mais cruel e aberrante qualquer conflito que estale entre eles, que os divida e os ponha uns contra os outros (*Ann.* 1. 49). Essa sacralidade, que marcava a refeição tomada em conjunto, ou, de um modo mais amplo, o momento em que se consumiam alimentos, transparece de circunstâncias várias em que Tácito regista, a nosso ver com transparente intenção, que determinado acontecimento teve lugar num banquete, num festim, numa simples refeição.

Observemos alguns passos mais significativos. Acentua-se a indignidade de certos actos quando eles ocorrem durante convívios e banquetes, pois infringem-se aqueles que são os *sacra mensae*. A expressão surge duas vezes nos *Annales*. Na primeira (*Ann.* 13. 17), representa-se o envenenamento de Britânico, à frente de todos, num banquete presidido por Nero. Como é sabido, depois de uma tentativa de assassinio frustrada, também por veneno vertido em bebida que Britânico não assimilou (*Ann.* 13. 15), Nero exige um veneno mais forte e eficaz, que foi ministrado ao irmão adoptivo misturado na água fria que se juntou a uma bebida escaldante. O segundo passo, em que expressamente se alude aos *sacra mensae* e aos deuses que tornam inviolável o hóspede, respeita à conjura de Pisão. Alarmados com a possibilidade de traição por parte de uma liberta que fora presa e estava ao corrente do que se tramava - a corajosa Epícaris que, afinal, se revelou sublime *exemplum* de constância e lealdade e a nenhuma tortura cedeu - os conspiradores resolvem apressar o assassinio de Nero. Planeiam matá-lo em Baías, na *uilla* do próprio Pisão, onde o *princeps* ia muitas vezes, atraído pelos prazeres a que aí se podia entregar, entre eles os banhos e os banquetes (*Ann.* 15. 52. 1: *balneasque et epulas*), e onde se sentia tão à-vontade que dispensava os guardas da sua segurança pessoal. Pisão, todavia, recusou o plano, por não querer macular, com derramamento de sangue, a sacralidade da mesa e os deuses da hospitalidade, os Lares e os Penates (*Ann.* 15. 52; *sacra mensae*

*diique hospitales*). Esses eram valores que nem a necessidade de eliminar o mais cruel tirano justificava infringir.

Estes dois passos abrem-nos espaço para lermos muitos outros em que Tácito plasma a ignomínia acrescida das traições ou assassinios cometidos durante um banquete ou refeição. Começemos pela morte por envenenamento ministrado com a comida ou a bebida. Podemos resumir essa circunstância na expressão que chamámos ao título desta comunicação: *ex mensa exitium*, ou, ainda em palavras de Tácito, *uenenum inter epulas* (*Ann.* 13. 1).

É de todos sabido que, em Roma, entre os membros da família imperial e os que gravitavam na esfera do poder, era prática comum o envenenamento como forma de afastar alguém do caminho ou, também, de ajustar contas ou dar satisfação a ódios acumulados. Estas circunstâncias incluem a acusação de envenenadoras que amiúde recaía sobre as mulheres<sup>15</sup>, quantas vezes escondendo ou desvirtuando os verdadeiros motivos da acusação. Para perder uma mulher, nada tão eficaz como as duas acusações que melhor pareciam, na opinião comum, adequar-se-lhe: envenenadora e adúltera.

O veneno era, quase sempre, ministrado com a comida ou a bebida, facto que é de tal modo evidente que, por vezes, Tácito nem o explicita, limitando-se a falar de envenenamento a propósito de casos em que outras fontes desenvolvem a afirmação referindo o meio através do qual se instilou o veneno. Assim acontece no tocante a dois libertos de Cláudio, os em tempos poderosíssimos Doríforo e Palas, sobre os quais Tácito apenas regista: *libertorum potissimos ueneno interfecisse* (*Ann.* 14. 65), lendo-se todavia em Suetónio como foi ministrado o veneno, repartido entre a comida e a bebida<sup>16</sup>.

Nos *Annales*, é possível fazer uma lista, significativa pelo relevo dos nomes, dos que encontraram a morte por essa via: Germânico, sobrinho e filho adoptivo de Tibério, que Tácito sugere, primeiro com reserva imposta pelo rigor histórico, depois como certeza irrefragável, ter sido envenenado por Calpúrnio Pisão e sua mulher Plancina, senão a mando, pelo menos por sugestão inequívoca do imperador e decerto de sua mãe, Lívía (*Ann.* 2. 69: 3. 14); Druso, filho de Tibério, envenenado por um eunuco que o servia e em quem depositava plena confiança, a mando de Sejano e com a cumplicidade de Lívía, mulher de Druso e amante de Sejano (*Ann.* 4. 8); Cláudio, o imperador assassinado pela mulher, Agripina, que lhe propiciou, por intermédio do eunuco Haloto, servidor e provador da comida do *princeps*, um suculento *boletus* (*Ann.* 12. 66), o cogumelo em que se instilara o veneno; Júnio Silano, procônsul da *Asia*, durante um festim, às escâncaras, por acção directa do

<sup>15</sup> V. e.g. *Ann.* 3. 23, o caso de Lépidia. Sobre o estereótipo da mulher adúltera e, em particular, a 'retórica do veneno' nos *Annales*, v. Santoro L'Hoir (2006) 158-195.

<sup>16</sup> Suet. *Nero* 35: *ueneno partim cibis partim potionibus indito*.

cavaleiro P. Célere e do liberto Hélio, mas a mando de Agripina, que o temia por razões pessoais e políticas (*Ann.* 13. 1), e para cujo assassinio, segundo Díon (61. 6. 4), ela expediu parte do veneno que lhe sobrava do cogumelo fatal preparado para a gula de Cláudio; os já referidos libertos de Cláudio, Doríforo e Palas (*Ann.* 14. 65); talvez até os netos e indigitados herdeiros de Augusto, Gaio e Lúcio César, por maquinações de Lúvia (*Ann.* 1. 3; 3. 19)...

A prática do envenenamento durante uma refeição não se restringia, porém, aos grandes de Roma. Disso é exemplo o modo como, na corte parta, as intrigas e a luta pelo poder levam à morte do influente eunuco Abdo, atraído traiçoeiramente a um banquete, a pretexto de uma suposta reconciliação amistosa (*Ann.* 4. 32: *specie amicitiae*), para aí ser envenenado. Tal comportamento, lembre-se o paralelo, não anda longe do modo como Nero atraiu a mãe à armadilha que lhe preparara: para a trazer ao encontro que lhe foi fatal, Nero simulou a reconciliação com Agripina, convidando-a *ad epulas* (*Ann.* 14. 4), em Baías. A referência a essa circunstância intensifica, sem dúvida, o carácter nefando do crime que Nero perpetrrou.

O envenenamento pela comida era de tal modo comum que Tácito nos sugere o medo e a desconfiança que muitas personagens sentiam e os levavam a tomar as precauções possíveis. Agripina tomava há muito antídotos contra eventuais venenos que lhe ministrassem (*Ann.* 14. 3): essa foi uma das razões que levou Nero a pôr de parte um primeiro plano para assassinar a mãe, juntamente com a certeza de que o crime se tornaria evidente aos olhos de todos se ele repetisse, à sua própria mesa, o que fizera com Britânico. Sêneca, dando seguimento à parcimónia alimentar com que pautara toda a sua vida, toma especial cautela após o afastamento da corte, em 62, contra um possível envenenamento, que receava (*Ann.* 15. 45): vivia na maior frugalidade (*persimplici uictu*), comia frutos selvagens (*agrestibus pomis*) e, para matar a sede, nada mais bebia que água da nascente (*profluente aqua*)<sup>17</sup>.

Essa desconfiança constante, de tudo e de todos, em particular quando é o ódio ou a luta pelo poder que estão em campo, pode ser aproveitada para lançar a dúvida sobre a lealdade de alguém, com o consequente proveito para quem espalha ou incute essa suspeita. Para ferir de desconfiança a relação entre Tibério e o filho, Druso, que Sejano queria afastar do seu caminho, o prefeito do pretório teria maquinado, entre outras indignidades, espalhar o boato de que Druso queria envenenar o imperador, e intrigou para que este

<sup>17</sup> De facto, segundo Tácito, um dos libertos de Sêneca, Cleonico, a mando de Nero, preparou veneno para ministrar ao filósofo. Se ele não morreu, tal deveu-se à revelação do próprio liberto, ou ao regime alimentar de grande sobriedade que adoptara. O próprio Sêneca refere a frugalidade em que vivia, após ter-se retirado da vida pública, quando fala a Lucílio do *panis ... siccus et sine mensa prandium* (*Ep.* 83. 6), o pão seco comido em pé, ou lhe fala da moderação alimentar que procura manter (*Ep.* 108. 16).



fosse avisado de que não devia aceitar a primeira bebida que lhe seria servida numa refeição dada pelo filho. Tibério terá acreditado e, na ocasião, passou de volta a Druso a taça que lhe deram. Inocente, este bebeu-a de um trago, gesto que, perante uma certa opinião pública que se queria manobrar contra Druso, terá sido interpretada como manifestação inequívoca da vergonha de ter sido descoberto o tentado parricídio, ignomínia a que ele remediava pondo fim à vida<sup>18</sup>.

Mais elaborado para o desenho do clima de desconfiança, inimizade e traição vivido na corte imperial júlio-cláudia é um quadro<sup>19</sup> em que Tácito põe frente a frente Tibério e Agripina *Maior*. Uma vez mais, é Sejano quem actua na sombra, para abater a viúva de Germânico e a sua descendência<sup>20</sup>. Faz chegar aos ouvidos de Agripina, por intermédio de falsos amigos, que Tibério se preparava para a envenenar e que, por isso, devia estar de sobreaviso em todas as refeições tomadas à mesa do *princeps*. Agripina, fazendo jus a um dos traços mais arraigados do seu carácter, o da incapacidade de dissimular sentimentos (*Ann.* 4. 54: *simulationum nescia*), mantinha-se em silêncio, sem tocar num único alimento (*nullos attingere cibos*), até ao momento em que Tibério, desconfiado por natureza, sempre hostil à nora e decerto também instigado pelo mesmo Sejano, a pôs à prova, oferecendo-lhe por sua própria mão uns frutos acabados de trazer para a mesa. Agripina, não conseguindo comer tais *poma* e devolvendo-os intactos aos escravos, denunciou o seu medo. Logo Tibério, sem lhe dirigir palavra, se justificou perante Lúvia de que era natural que usasse de severidade contra quem assim o acusava de envenenamento. Agripina acabara de consumir a sua perda, há muito traçada<sup>21</sup>.

A quebra sacrílega do respeito que é devido ao hóspede e aos *sacra mensae* não se restringe a esses momentos em que se assassina pelo veneno presente nos alimentos ou se atrai alguém a um *convivium* para lhe dar imediata e cruel morte. Tácito retrata, também, a indignidade de todos aqueles que

---

<sup>18</sup> *Ann.* 4. 10. Note-se que Tácito introduz, nos capítulos 10 e 11 deste livro, um excuro sobre este episódio, que qualifica como *rumor* e rebate, mostrando que esta versão que se divulgou não tinha lógica nem sentido. Ainda assim, enquanto significativo de um modo de agir de Sejano, regista-o. Para a análise deste excuro, v. Martin-Woodman 2006: 123-132.

<sup>19</sup> *Ann.* 4. 54. Segundo Martin-Woodman 2006: 215, “Sejanus’ false suggestion that Tib. intended to poison his daughter-in-law (...) is the counterpart of the false rumour at 10.2-3 that he manœuvred Tib. into poisoning his son”.

<sup>20</sup> Sobre o episódio, inserido num conjunto de outros em que a figura de Sejano é vista como “an especially privileged reader of the princeps”, v. O’Gorman 2000: 89 ss.

<sup>21</sup> Cabe aqui dizer que a presença à mesa do *princeps* pode ser sinal de favor, do mesmo modo que ser afastado desse convívio é prenúncio de desgraça. Veja-se o caso de Sexto Vistílio, privado dessa convivialidade (*Ann.* 6. 9). Por outro lado, o facto de Libão Druso ter continuado a ser convidado para comer com Tibério, que simulava o favor intacto em que o teria enquanto ia urdindo os fios da sua perdição, salienta um dos traços mais funestos do carácter do imperador, a *dissimulatio* (*Ann.* 2. 28).

encontravam nos festins o ambiente ideal para tramar ou executar a perdição de alguém. O calor da refeição e do vinho, o ambiente de partilha e de suposta convivialidade propiciavam condições para a criação de um clima de confiança que levava muitos a dizerem o que não deviam, palavras, opiniões ou mesmo poemas que logo algum dos presentes reportava ao imperador. Tácito denuncia, assim, a tenebrosa actividade dos delatores, oriundos de todos os estratos, infiltrados em todas as casas e ruas, ouvido à escuta, atentos ao momento de apanhar mais uma presa e arrecadar recompensas. O leitor dos *Annales* assiste, guiado por Tácito, a uma escalada da prática da delação, mesmo, ou sobretudo, entre os senadores, particularmente indigna e desenfreada em finais do principado de Tibério, quando ninguém estava seguro, nem sequer *in foro* ou *in conuiuium* (*Ann.* 6. 7). A mais simples palavra podia ser pretexto para denúncia e motivo de incriminação. A circunstância ilustra-se, por exemplo, com o caso do pretor Antístio Sosiano que, num banquete, supondo-se entre amigos e, portanto, seguro de impunidade, divulgou uns *probrosa carmina*, de sua autoria, contra Nero. Ora, entre os muitos convidados, alguém o delatou e, por isso, o pretor foi acusado de *maiestas* (*Ann.* 14. 48).

O ambiente de banquetes e festins pode também promover o cair das máscaras, revelando a verdadeira face e as reais intenções de alguém. Comida, vinho, convívio, soltam a língua e deixam transparecer sentimentos até aí mais ou menos dissimulados. É num *conuiuium* que Calpúrnio Pisão extravasa o seu ódio contra Germânico (*Ann.* 2. 57), tal como é num festim que o mesmo Pisão e sua mulher espelham, aos olhos de numerosos convidados, a alegria pela sua morte (*Ann.* 3. 9), facilmente interpretada como júbilo por um crime bem sucedido. É num banquete que Cota Messalino se sente autorizado a insultar Calígula e a memória de Lívía, levando os que o odiavam a agarrar o pretexto para o comprometer junto de Tibério<sup>22</sup>.

O risco de perdição não advinha apenas de se proferirem palavras impensadas ou insultuosas que alguém malevolamente denunciava. Em certos passos, Tácito mostra que bastava estar presente nos *conuiuium* em que tal acontecia, fazer parte do número dos convidados, para se correr perigo: na vaga de execuções que se seguiram à conjura de Pisão, multiplicaram-se aqueles que foram presos, interrogados e quase sempre assassinados apenas porque haviam conversado, assistido a um mesmo espectáculo ou participado no mesmo banquete que os principais implicados (*Ann.* 15. 58).

O enquadramento de um *conuiuium* pode também ser o ambiente propício à indução dos mais nefandos actos, como o historiógrafo Clúvio Rufo,

<sup>22</sup> *Ann.* 6. 5. Tibério, porém, tendo em vista a amizade que os ligava e os favores que devia a Messalino, não deu seguimento ao processo e recomendou que conversas à mesa, sem maldade, mas intencionalmente distorcidas, não fossem transformadas *in crimen*.

citado por Tácito, disse que Agripina fazia, insinuando-se à intimidade sexual incestuosa com Nero quando ele já estava alterado *per uinum et epulas* (*Ann.* 14. 2). Esses momentos de menor discernimento, em que o ventre cheio e o calor do vinho diminuem o apuro do raciocínio e fazem ver o mundo com olhos mais permissivos, são também aqueles em que os libertos de Cláudio descortinam o perigo de uma inevitável mudança de decisão do *princeps* relativamente ao destino a dar a Messalina. Convencido enfim do opróbrio do comportamento da mulher e assinada a ordem de execução, uma *cena* copiosa flecte-lhe o rigor, fá-lo hesitar, preso, ainda, ao amor que lhe tinha, já disposto a ouvi-la no dia seguinte: e decerto lhe teria perdoado, se os libertos não tivessem agido de imediato mandando executar a ordem (*Ann.* 11. 37).

Toda e qualquer violência perpetrada durante uma refeição acentua a tragédia das vítimas da tirania imperial. Surpreendidas no momento da celebração da vida ou da sua simples e natural manutenção pelo consumo de alimentos, para essas vítimas a crueldade e a prepotência transformam-se em sacrilégio: a morte intromete-se no ciclo do quotidiano, interrompe brutalmente a vida, agride o que há de mais comum no dia-a-dia dos homens.

Tome-se o exemplo de Cornélio Sula, alvo das intrigas do prefeito do pretório Tigelino, que acicata Nero a temê-lo como eventual e apoiado candidato a substituí-lo no poder. Exilado na Gália Narbonense, Sula é aí sumariamente executado, no momento em que se preparava para a refeição (*Ann.* 14. 57: *cum epulandi causa discumberet*). A notação de Tácito cumpre, em minha opinião, uma dupla função: por um lado, mostra que nada transpirou das intenções de Nero, tudo se executou em segredo e com a maior rapidez; mas, acima de tudo, o historiógrafo acentua a transgressão moral de um assassinio cometido contra alguém surpreendido no ritual do quotidiano, quando se preparava para comer. Parece-me não estarmos muito longe de um tabu, no seu significado de interdição religiosa quanto a determinado comportamento, sinal de grave infracção. O espaço da refeição é sagrado e nada o pode macular. Nessa perspectiva, não parece estranho que se possa interpretar como presságio adverso (para Nero) o facto de os alimentos que, em dado momento, ele comia, terem sido fulminados por um raio (*Ann.* 13. 22): os deuses apontam-no como votado à desgraça, num sinal de violência que lhe atinge a refeição.

Também Séneca foi surpreendido pelo tribuno enviado por Nero para averiguar do seu eventual envolvimento na conjura no momento em que, ao cair da noite, ceava na companhia da mulher e de dois dos seus amigos (*Ann.* 15. 60). Tácito realça, igualmente aqui, a intromissão abrupta da tirania nos gestos costumeiros do quotidiano; sublinha, ainda, o contraste entre a serenidade do *sapiens* e a intempestiva crueldade do *princeps*; denuncia, por fim, o desrespeito da sacralidade da mesa, já que a pergunta que o tribuno traz mais não é do que um pró-forma, verdadeira antecâmara da condenação e, portanto, da morte.

Foi também esse o caso do cônsul Vestino, na sequência da conjura de Pisão, quando Nero encontra pretexto para matar, além dos implicados, alguns alvos do seu ódio. O *princeps* esperava que ele estivesse envolvido na conspiração, mas, não sendo ele acusado por ninguém, mata-o, simplesmente. A casa do cônsul é invadida pelos soldados, Vestino está no meio de um *convivium*, duvidando Tácito se o fazia *nihil metuens an dissimulando metu* (*Ann.* 15. 69. 2), isto é, ou, completamente inadvertido, Vestino segue a rotina quotidiana, ele que nesse mesmo dia cumprira todas as funções que lhe cabiam como cônsul, ou procura iludir o medo com uma aparente normalidade. Ainda assim, o que Tácito salienta é o facto de ele ser interpelado pelos soldados, de se levantar do banquete sem tardar (*nihil demoratus, exsurgit*) e de tudo se passar de repente e com grande ignomínia, por parte dos executores, mas coragem e serenidade da parte de Vestino (*nulla edita uoce, qua semet miseraretur*)<sup>23</sup>.

Nos episódios que acabámos de evocar, a refeição é o último acto da vida, neste caso interrompida abruptamente pela violência alheia. Ora, ao invés, a circunstância de uma última refeição que se toma antes da morte que se espera ou se aceita, pode evocar precisamente a grandeza daqueles que são capazes de enfrentar a morte de modo digno, integrando-a, na medida do possível, na normalidade da vida. É como se, num último gesto, se desse *exemplum* de *constantia* e se cumprisse o cerimonial da despedida da vida, saboreando-lhe uma derradeira gota<sup>24</sup>.

Supremo exemplo dessa serenidade, de contornos estoicos, deu-o Valério Asiático, cuja perda Messalina urdiu. Aconselhado pelos amigos a conseguir uma morte suave privando-se de alimentos, recusou e, no seu último dia, antes de cortar as veias, entregou-se aos exercícios físicos habituais, ao banho quente e à refeição alegremente tomada (*Ann.* 11. 3: *hilare epulatus*). Tanta foi a sua *securitas* no acolher da morte que, num sublime instantâneo, Tácito no-lo mostra mandando mudar o local onde se preparava a sua pira fúnebre, para que o calor das chamas não prejudicasse as árvores.

Também Flávio Cevino, na véspera do dia marcado para assassinar Nero, revela, em sua casa, nos gestos e preparativos em que se ocupa, que encara a hipótese de que algo não corra bem: entre esses gestos, que incluem o selar do testamento e a manumissão ou recompensa dos escravos mais próximos, há um que assume o recorte de celebração da vida no vestíbulo da morte:

<sup>23</sup> Quanto aos convivas de Vestino, guardados à vista pelos soldados, só foram libertados de madrugada. Nero, imaginando o terror que sentiram ao saírem da mesa (*ex mensa exitium*), põe a ridículo esse medo e diz que tal suplício já era suficiente expiação por serem partícipes do banquete do cônsul. Para um outro banquete que acabou em terror para todos os presentes, v. *Hist.* 1. 81.

<sup>24</sup> Em alguns casos, todavia, essa refeição última não traz nenhum conforto, nenhuma pacificação, como aconteceu com Libão Druso (*Ann.* 2. 31: *in nouissimam uoluptatem ... epulis excruciat*).

*adfluentius solito conuiuuium* (Ann. 15. 54), uma refeição mais copiosa que o usual. Todos esses sinais foram interpretados, certa vez mas perfidamente, por um dos seus libertos, e aí teve origem, na pronta denúncia feita a Nero, o insucesso da conjura de Pisão.

Por fim, também Petrônio, no momento do suicídio, evidenciou, em tons mais marcadamente epicuristas, a serenidade perante a morte, tomando, antes de dormir, a sua refeição como em qualquer outro dia (Ann. 16. 19: *Init epulas*).

A morte que, como vimos há pouco, Valério Asiático recusou escolher, a que sobrevinha por inanição, *mors uoluntaria* que substituíra ou se adiantava à execução e deixava margem para que não fosse confiscada a totalidade dos bens, interessa, numa espécie de grau zero, ao tema que aqui nos ocupa, a alimentação, uma vez que liga a violência da morte à ausência, voluntária ou forçada, de comida. Voluntária é a abstenção de alimentos por parte do historiador Cremúcio Cordo, defensor da liberdade perdida com o principado, caído em desgraça no tempo de Tibério (Ann. 4. 35). Voluntária é também a decisão de assim morrer por parte de Cocceio Nerva, avô do futuro imperador, embora nada de concreto o ameaçasse no momento, apenas porque queria garantir um fim digno em tempos de tão fundo opróbrio, que tanto o desgostavam<sup>25</sup>. Morreu Agripina *Maior* por inanição, não é certo se voluntária, se imposta<sup>26</sup>, após os longos anos em que ela e toda a sua descendência enfrentaram - com grande altivez e *ferocia* por parte dela - a perseguição de Tibério, de Lúvia, de Sejano.

Ora, é justamente com a morte do segundo filho de Agripina e Germânico, Druso, que termino esta reflexão sobre a presença, e a função dessa presença, nos *Annales* de Tácito, da alusão a alimentos ou ao momento em que convivialmente se consumiam. Porque é com Druso que podemos observar o grau sublime da historiografia trágica em que Tácito se afirmou como expoente maior. O leitor, que foi sendo informado do carácter truculento e, às vezes, até traiçoeiro e oportunista de Druso, foi também assistindo ao tecer das armadilhas que o irão aniquilar. Espiados anos a fio nos mais pequenos gestos e palavras, preso há anos, chega o momento da *suprema necessitas* em que o vemos, inerte, abandonado de todos, encarcerado no subsolo do Palatino, onde resiste durante nove dias à privação de alimentos, numa agonia tão aflitiva que o leva, agarrando-se à vida, a implorar, *frustra*, ao centurião e aos

<sup>25</sup> Ann. 4. 26. Uma imensa dor pode matar por dentro uma pessoa: Antístia Polita, a quem Nero arrancou o marido, cujo cadáver decapitado ela teve em seus braços, mantém-se viva (talvez pelos filhos e o pai, talvez na tênue esperança de vingança) comendo o mínimo indispensável (Ann. 16. 10: *nec ullis alimentis nisi quae mortem arcerent*).

<sup>26</sup> Ann. 6. 25. A mesma dúvida deixa Tácito pairar sobre a morte de Asínio Galo, morto certamente (*haud dubium*) por inanição, mas *sponte uel necessitate incertum* (Ann. 6. 23).

escravos que o guardavam e maltratavam, *extrema uitae alimenta* (Ann. 6. 24), e, por fim, a comer o enchimento da enxerga que lhe servia de leite (Ann. 6. 23: *miserandis alimentis, mandendo e cubili tomento*). Este quadro, com a atenção ao pormenor material do *tomentum*, o enchimento decerto de palha, atenção que, como disse a princípio, é rara - mas sempre intencional - em Tácito, transforma Druso em vítima, redime-o e coloca-o no centro de uma tragédia que enche de compaixão o leitor, ao mesmo tempo que sublinha a suprema ignomínia a que a prepotência imperial podia submeter um ser humano. Amplia-se, enfim, o retrato da crueldade de Tibério, avô de Druso, capaz de manter o neto preso nas masmorras do seu esplendoroso Palácio, capaz de o condenar à degradação de ter de implorar um pouco de comida e de, rastejando como se fora um animal, ter de comer o que um estômago humano não tolera.

## BIBLIOGRAFIA

- Aubrion, É. (1985), *Rhétorique et histoire chez Tacite*, Université, Metz.
- Galtier, F. (2011), *L'image tragique de l'Histoire chez Tacite. Étude des schèmes tragiques dans les Histoires et les Annales*, Latomus, Bruxelles.
- Malissard, A. (1991), "Le décor dans les *Histoires* et les *Annales*. Du stéréotype à l'intention signifiante" in *ANRW* II. 33. 4, 2832-2877.
- Martin, R. H. - Woodman, A. J. (2006, 6ª ed.), *Tacitus. Annals Book IV*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Miller, N. P. (2007), *Tacitus. Annals Book I*, Bristol Classical Press, London.
- O'Gorman, E. (2000), *Irony and misreading in the Annals of Tacitus*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Pimentel, M. C. (2006), "A noite e as trevas na obra de Tácito" in M. F. Reis (coord.), *Rumos e Escrita da História. Estudos em Homenagem a A. A. Marques de Almeida*, Colibri, Lisboa 487-506.
- Pimentel, M. C. (2009), "Espaços da Morte na Historiografia de Tácito", in F. Oliveira, C. Teixeira, P. B. Dias (coords.), *Espaços e Paisagens. Antiguidade Clássica e Heranças Contemporâneas*. Vol. I. APEC-CECH, Coimbra, 255-263.
- Pomeroy, A. (2012), "Tacitus and Roman Historiography" in V. E. Pagán (ed.), *A companion to Tacitus*, Wiley-Blackwell, Malden, MA; Oxford; Chichester.
- Santoro L'Hoir, F. (2006), *Tragedy, Rhetoric, and the Historiography of Tacitus' Annales*, University of Michigan Press, Ann Arbor.

(Página deixada propositadamente em branco)

# ALIMENTAÇÃO, FILOSOFIA E ARTE EM SÉNECA

## Food, philosophy and art in Seneca

PAULO SÉRGIO MARGARIDO FERREIRA

Universidade de Coimbra, Faculdade de Letras, DLLC, CECH

**RESUMO:** Esta reflexão procura mostrar as afinidades entre o modo como o Estoicismo encarou a alimentação, por um lado, e, por outro, os princípios relativos à preparação e ao tipo de consumo dos alimentos e à convivialidade que estão na base da dieta mediterrânica, apesar de o conceito e a definição teórica da última remontarem apenas ao século passado. Além disso, tenta mostrar a derrogação dos referidos princípios no *Thyestes* onde o jogo de luz e sombras esconde e sub-repticiamente vai revelando as relações de poder entre os dois irmãos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Estoicismo, alimentação, Séneca, frugalidade.

**ABSTRACT:** This piece of reflection aims to show the affinities between the way Stoicism approached diet and the principles related both to the preparation and the kind of food intake as well as to conviviality underlying the Mediterranean diet, even though the concept and the latter theoretical definition date back to the last century. Hence, this paper intends to show the derogation of the aforementioned principles at the *Thyestes* in which the game of light and shadow conceals and surreptitiously reveals power relations between both brothers.

**KEYWORDS:** Stoicism, food, Seneca, frugality.

### I. O ESTOICISMO, A DIETA MEDITERRÂNICA E A FRUGALIDADE

Uma vez que, tanto quanto se pode depreender da *Ep.* 123.1-3, teria Séneca, como era comum nas *uillae* romanas, um cozinheiro que lhe confeccionaria as refeições e um padeiro que lhe cozeria o pão;<sup>1</sup> e visto que o seu estoicismo e a sua exposição pública lhe não permitiam grandes veleidades gustativas sem que a sua consciência lhe pesasse ou uma chuva de críticas invejosas sobre ele se abatesse, não será, por conseguinte, de esperar encontrar na obra do filósofo um contributo significativo para a configuração de receitas inovadoras no âmbito da chamada “dieta mediterrânica”, mas, se esta for – como geralmente pretendem os seus grandes apologistas – perspetivada

---

<sup>1</sup> Da hesitação que assaltou o esfomeado Séneca, ao chegar à sua vila de Alba e ao estender-se num divã, entre a espera do pão fresco e a refeição que o seu padeiro e o cozinheiro ainda lhe iam respetivamente preparar, e o recurso ao feitor, ao mordomo ou ao caseiro, para enganar a fome com um pão de segunda (*Ep.* 123.1-3), facilmente se depreende que, como qualquer *pater familias*, se não responsabilizava Séneca pela confeção do pão e de outros alimentos, mas tinha serviços para o efeito.



como algo que consubstancia em si uma determinada atitude perante a vida, isto é, uma filosofia, um modo de vida e uma mundividência, não será, por conseguinte, de estranhar que, em comum com a moral tradicional romana e o Estoicismo tão caro à cultura latina, apresente uma frugalidade, uma leveza, uma simplicidade e uma moderação cuja derrogação é muitas vezes usada por Sêneca como exemplo do que o filósofo deve evitar.

Importa, além disso, recordar que, como se depreende de Ateneu (*Deipnosophistae*) 4.8.1 ss., tal era a simplicidade da comida ática que era motivo de zombaria por parte dos poetas cómicos.

Os referidos valores estão, de resto, subjacentes às palavras que Sêneca dirige a Lucílio em *Ep.* 8.5 e que citamos, como demais citações, da lição de Reynolds e em tradução de Segurado e Campos:

*Hanc ergo sanam ac salubrem formam uitae tenete, ut corpori tantum indulgeatis quantum bonae uoletudini satis est. Durius tractandum est ne animo male pareat: cibus famem sedet, potio sitim extinguat, uestis arceat frigus, domus munimentum sit aduersus infesta temporis. Hanc utrum caespes erexerit an uarius lapis gentis alienae, nihil interest: scitote tam bene hominem culmo quam auro tegi. Contemnite omnia quae superuacuis labor uelut ornamentum ac decus ponit; cogitate nihil praeter animum esse mirabile, cui magno nihil magnum est.*

“Prossigui, pois, um estilo de vida correcto e saudável, comprazendo o corpo apenas na medida do indispensável à boa saúde. Mas há que tratá-lo com dureza, para ele obedecer sem custo ao espírito: limite-se a comida a matar a fome, a bebida a extinguir a sede, a roupa a afastar o frio, a casa a servir de abrigo contra as intempéries. Que a habitação seja feita de ramos ou de pedras coloridas importadas de longe, é pormenor sem interesse: ficai sabendo que, para abrigar um homem, tão bom é o colmo como o ouro! Desprezai tudo quanto, com supérfluo trabalho, se acrescenta para ornamento e decoração; pensai que só o espírito merece admiração, e para um grande espírito nada há que seja grande.”<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Lição de Reynolds 1965: 15, tradução de Campos 1991: 19. Perante a adulação e o perigo de embandeirar em arco, sustenta Sêneca, em *Ep.* 59.13, com base na lição de humanidade que a ferida dera a Alexandre Magno, que cada um deve responder, entre outras coisas, que ainda desconhece o que a saciedade instintivamente ensina aos animais, isto é, a justa medida da bebida e da comida. Em *Dial.* 7.20.5, esclarece Sêneca que o limite da comida e da bebida é a satisfação das necessidades naturais, não a saturação da tripa e a sensação de inchaço daí decorrente. Depois de afirmar que a justa medida do dinheiro é aquela que, sem se contar no âmbito da pobreza, se não afasta muito dela, e que se devem valorizar a utilidade das coisas, e não a sua beleza, recomenda Sêneca, em *Dial.* 9.9.2 que o alimento domine a fome, e a bebida a sede, como faziam os antepassados latinos, e em contraste com o que fazem os contemporâneos. Em *Dial.* 12.10.2, diz Sêneca a sua mãe Hélvia que, com o exílio, não perdeu riquezas, mas ocupações, e que o que vai além das escassas necessidades corporais, que basicamente são a

Em linha com este pensamento parecem, por conseguinte, estar *Nat.* 3.27.5-3.28.7, onde, depois de descrever um cenário de dilúvio e consequente apodrecimento das sementes lançadas pelo homem à terra, arranque de vides e arbustos e a necessidade humana de procurar as antigas fontes de alimento, como a azinheira e o carvalho, Sêneca justifica o referido dilúvio e uma eventual conflagração universal com o desejo de deus de proporcionar melhores condições do que as que até então existiam. Esta ideia parece, de resto, ter continuidade em *Ep.* 5.5, onde, após criticar o luxo e a gula de quem busca requintadas iguarias, e o correlativo desprezo por comidas menos dispendiosas, Sêneca afirma: *Frugalitatem exigit philosophia, non poenam; potest autem esse non incompta frugalitas.*<sup>3</sup>

Intimamente relacionada com a frugalidade anda a ideia de que quem se quiser dedicar à filosofia não deve ver na pobreza um obstáculo ou uma fonte de angústias, pois do pobre não depende uma multidão de escravos que da fertilidade de vastas e distantes regiões precisará para se alimentar,<sup>4</sup> e de muito não necessitará quem quiser saciar meia-dúzia de estômagos afeitos a hábitos saudáveis que, em contraste com as exigências de refinados paladares, mais não almejam que matar a fome (*Ep.* 17.3-4). E Sêneca conclui (*Ep.* 17.5): *Non potest studium salutare fieri sine frugalitatis cura; frugalitas autem paupertas uoluntaria est.*<sup>5</sup>

Em boa verdade, é a própria natureza que, pela simplicidade da fralda e do leite materno, nos começa a ensinar que precisamos de muito pouco para viver, mas as pessoas, completamente esquecidas disto, cuidam que um reino lhes não chega (*Ep.* 20.13).

E, para se perder o medo à frugalidade e à pobreza, nada melhor do que se submeter a, entre outras coisas, uma dieta de habitação que, em larga medida, passará por, em dias alternados, se reduzir o alimento ao indispensável e ao mais simples (*Ep.* 18.5). Não se trata, no entanto, conforme esclarece

---

proteção do frio e a saciedade relativamente à fome e sede, são desejos marcados pelo vício, e não pela necessidade.

<sup>3</sup> Em *Ep.* 12.8-9, por exemplo, afirma Sêneca que Pacúvio, legado de Élio Lâmia e, por conseguinte, representante local do governador nomeado por Tibério, dispunha da província como se fosse sua por direito, e, de consciência pesada, com libações se celebrava e se fazia transportar do banquete para o quarto por entre cânticos dos seus amiguinhos que entoavam que já tinha vivido.

<sup>4</sup> Cf. a crítica à ostentação e à exploração de grandes propriedades terrestres e marítimas por parte de quem é escravo do estômago em *Ep.* 60.2-4; e a ideia de *Ep.* 74.15, de que os animais, apesar de poderem consumir alimentos com maior apetite, não são mais felizes.

<sup>5</sup> Mais adiante, sustenta Sêneca que, para se obterem os benefícios da filosofia, é preciso suportar a fome do mesmo modo que, para defenderem o reino, tiveram alguns exércitos, que passaram por completa carência, de se alimentar de raízes e de comer coisas repugnantes (*Ep.* 17.6-7). Os exércitos de Cambises até de sola amolecida pelo calor do fogo se socorreram para matar a fome (*Dial.* 5.3.20.2). O Sábio deve dar ao estômago e aos músculos apenas o indispensável (*Ep.* 17.9).

Sêneca, em *Ep.* 18.7, de fazer como alguns ricos que se divertem a simular pobreza, nem, a título de exemplo, de participar em refeições do tipo das de Tímon, mas de, com autenticidade, consumir pão duro e intragável durante três ou quatro dias ou durante mais tempo, para se sentir a satisfação de se alimentar com dois asses. Epicuro já havia feito experiência parecida, de que dera conta em carta a Polieno, onde, além de se ter regozijado com o facto de ter despendido menos de um asse para se alimentar, ainda informara que Metrodoro necessitava de um asse inteiro. Em *Ep.* 18.9-11, Sêneca conclui que, em contraste com a abundância de alimento e a falta de parcimónia com que o carrasco alimenta os condenados à morte, um regime à base de água, polenta e um pouco de pão de centeio não é agradável, mas proporciona ao homem um prazer duradouro que tem que ver com a consciência da capacidade de enfrentar as injustiças da fortuna.

E, de facto, de mais não dispunha o guardião do jardim de Epicuro que uma malga de polenta e água à discrição para evitar o aparecimento de novos apetites, saciar os existentes com moderação e naturalidade, e, deste modo, proporcionar ao visitante prazer e revelar-lhe o segredo da sua própria longevidade (*Ep.* 21.10).<sup>6</sup>

Importa, no entanto, realçar que esta dieta frugal deve ser coerente com o resto da vida da pessoa, pois de nada vale fazer ceias parcas em alimento e muito simples numa luxuosa morada (*Ep.* 20.3).

## 2. O *PROFICIENS*, A CONVIVIALIDADE E A DIETA MEDITERRÂNICA

Dos passos senequianos, a sensação com que se fica é a de que não apreciaria Sêneca banquetes do tipo dos que Beócios, Coríntios e Sicilianos haviam tornado proverbiais, e, em particular, a subjacente e decorrente convivialidade em torno de um demorado festim. É certo que, em 58 d. C., P. Suílio, como informa Díon Cássio 61.10, critica Sêneca por apregoar moderação e dar sumptuosos banquetes, em quinhentas mesas de cedro e com pés de mármore, mas o problema é que, se alguns dão crédito a estas e outras críticas de Suílio, e ainda aduzem, em abono de algumas ou acrescento de novas, Sêneca, *Apoc.*, *Ben.* 4.32.3, Plínio, *Nat.* 14.4.51, Quintiliano, *Inst.* 8. 5. 18, e Tácito, *Ann.* 13.3, 13.42 e 14.52,<sup>7</sup> outros há que não reconhecem a Suílio autoridade moral e honestidade para criticar, de forma convincente, Sêneca.

### 1.1. Sobre os convivas

De *Ep.* 20.3, onde, entre os exemplos de incoerência mencionados, refere Sêneca quem é pródigo consigo próprio e mesquinho com os seus, talvez

<sup>6</sup> Sobre a saciedade enquanto justa medida na comida e na bebida, v. *Ep.* 21.11 e 59.14.

<sup>7</sup> Baldwin 1982: 133, Ferguson 1972: passim.

se possa depreender a defesa de um tratamento igual para *pater familias* e *familiares* mais chegados ou, mais provavelmente, toda a *familia* (v., sobre o facto de os animais não distinguirem as crias na repartição do alimento, *Ep.* 66.26).

Em *Ep.* 7.7, Sêneca adverte Lucílio dos malefícios do luxo e da avareza e aduz, em abono desta perspetiva e entre outros exemplos, o desperdício de energia e o perigo para a austeridade que o convívio à mesa com um indivíduo de gosto requintado pode representar. Depois de elogiar a *firmitas* de quem se não deixa levar por um ambiente propício à *luxuria* e a grande constância (*fortius*) de quem, entre uma turba ébria prestes a vomitar, permanece sóbrio, observa Sêneca, em *Ep.* 18.4, que maior moderação revelará quem cometer o último dos referidos feitos sem cair nos extremos de se tornar notado ou de ceder ao sentimento da multidão. Em 83.17, parece ocorrer um exemplo de como, na prática, se pode concretizar tão delicado equilíbrio: [...] *quae etiam tolerabilis homo uitauerit, nedum perfectus ac sapiens, cui satis est sitim extinguere, qui, etiam si quando hortata est hilaritas aliena causa producta longius, tamen citra ebrietatem resistit*. “Qualquer homem, mesmo um homem vulgar, deve evitar os excessos, quanto mais aquele que já atingiu um elevado grau de sabedoria. Para este, é mais do que suficiente saciar a sede; e se, porventura, levado pela companhia, prolonga um pouco mais a boa disposição, nunca chega a atingir o estado de embriaguez.”

Embora Sêneca sustente que ao *proficiens* basta saciar a sede (cf. 8.5 cit.), não condena a companhia que lhe pode proporcionar boa disposição, desde que aquele não ultrapasse os seus limites. Mas a grande arte consiste em saber identificar amigos verdadeiros. Em *Ep.* 19.10-12, aproveita, com efeito, Sêneca as palavras de Epicuro sobre a importância da companhia relativamente à ementa e as semelhanças entre uma refeição sem amigos e a vida solitária de leões e lobos (frg. 542 Usener ap. *Ep.* 19.10) para advertir Lucílio de que, enquanto se não retirar da vida pública, terá muitos comensais para o saudarem, que serão selecionados por um escravo a partir de uma lista ainda maior de clientes. *Errat autem*, de acordo com o Filósofo, *qui amicum in atrio quaerit, in conuiuio probat* (*Ep.* 19.11). É que a prodigalidade do homem público, preocupado quase exclusivamente com os seus negócios e pouco atento à realidade social que o rodeia, é diretamente proporcional ao ódio de quem dela beneficia, pelo que, mais importante do que o montante do benefício, é a cuidadosa seleção do beneficiário (*Ep.* 19.11-12). Uma boa estratégia para determinar quem merece os benefícios concedidos por determinada pessoa passa por deixar de alimentar a referida turba e aguardar a reação dos que até então se diziam amigos (*Ep.* 20.11).

Se os passos considerados indiciam, de diversas formas, a importância do banquete como reflexo da dimensão social do indivíduo, já o estômago surge em *Ep.* 55.5, a par da indolência e da libertinagem, como refúgio para

quem evita a vida pública e se vê excluído da vida social por causa de não ter concretizado as suas ambições e conviver mal com o sucesso dos outros. No fundo, a moral é que determina a qualidade do festim (*Ep.* 71.21).

## 1.2. Sobre os alimentos

### 1.2.1. O pão

Quando confrontado com a possibilidade de o pão do feitor, do mordomo ou do caseiro da sua quinta ser de segunda, contrapõe Sêneca que a demora em o consumir e, conseqüentemente, a fome aumentarão a sua qualidade e transformá-lo-ão em macio e branquinho (*Ep.* 123.2) e, um pouco mais adiante, fará a seguinte previsão (123.5): *Nam quod labor contraxit quies tollit. Haec qualiscumque cena adituali iucundior erit. †Aliquod enim †experimentum animi sumpsi subito; hoc enim est simplicius et uerius.* “A tensão resultante do cansaço relaxar-se-á com o repouso, e o meu jantar de circunstância saber-me-á melhor do que um banquete de recepção! Tive de experimentar de improviso de que era capaz a minha alma, e o resultado da experiência é, por isso mesmo, mais imediato e conforme à verdade.” Do passo citado, parece abusivo concluir-se que Sêneca não apreciava banquetes de recepção, este apenas diz que, nas circunstâncias em que se encontrava, isto é, cheio de fome e recomposto de considerável esforço, mais haveria de apreciar aquela modesta refeição. A caracterização da refeição como algo improvisado, silples e, por isso mesmo, mais conforme a verdade, reflete a filosofia subjacente à dieta mediterrânica. Trata-se no entanto, de uma situação pontual, que diz respeito ao uso do pão em substituição de uma refeição mais elaborada e completa. Em todo o caso, ao relatar a Lucílio o modo como passa os dias, conta Sêneca, em *Ep.* 83.6, que, depois do exercício e do banho no Tibre, costumava comer um pouco de pão seco numa daquelas refeições ligeiras que habitualmente se faziam mesmo de pé e não obrigavam a lavar as mãos.

Em *Ben.* 2.7.1, Fáblio Verrucoso comparava, ao pão grosseiro e amargo dado aos pobres e que estes tinham de comer, um benefício concedido por uma pessoa rude. Em Sêneca, *Ep.* 90.22-23, Posidónio atribuíu ao sábio a invenção, a partir da observação do funcionamento do aparelho digestivo humano, do percurso do pão desde triturado, passando pela amassadela com água, até à cozedura. Dos quatro passos referidos, o que se conclui é que, não só na dieta como também na preleção moral era o pão muito importante para Sêneca.

### 1.2.2. Os frutos, as abelhas e o mel como fontes de inspiração filosófica

Depois de ter dado conta da sua velhice, de se ter instado a abraçá-la e a apreciá-la, e de ter assegurado que, quem a soube apreciar, nela haveria de

encontrar fonte de deleite, argumenta Sêneca, em *Ep.* 12.4, que o melhor de cada prazer se reserva para o fim, e, para o exemplificar, recorda o caráter agradável dos frutos que já estão a ficar passados e a satisfação que o último copo proporciona a quem bebe. A certos frutos ácidos, e ao vinho velho, com seu travo que desaparece, se compara, segundo Átalo em *Ep.* 63.5-6, a grata memória de amigos falecidos, ao passo que a mel e bolos sabe pensar em amigos vivos. Apesar do amargor causado pela lembrança de falecidos, sustenta Átalo, por meio de uma pergunta retórica, que os condimentos ácidos e picantes estimulam o apetite.

A propósito da *dictio* de Nestor, recorda Sêneca, em Sêneca *Ep.* 40.2, que o narrador homérico comparara a fluência da sua palavra à doçura do mel (v. *Il.* 1.249; por contraste com a do jovem Ulisses segundo *Il.* 3.222). Em *Ep.* 84.5-6, Sêneca compara, ao trabalho das abelhas, a discriminação dos elementos colhidos nas várias leituras e a sua transformação, sem perda de identidade, em síntese própria; e sustenta que, como os alimentos a flutuarem no estômago mais não representam que peso e, só transformados e assimilados, se convertem em músculos e sangue, assim as ideias recebidas não devem permanecer como corpos estranhos, mas serem alvo de uma apropriação e assimilação de modo a formarem um todo autónomo e coerente.<sup>8</sup>

### 1.2.3. Sêneca e as ostras, os cogumelos, a carne e o vinho

Sêneca chega a confessar que, dos louvores de Átalo à pobreza e da ridicularização dos prazeres humanos, para sempre conservara a abstenção de ostras e cogumelos – que outra utilidade não teriam senão a de enganarem a saciedade –, bem como a recusa em beber gota de vinho (*Ep.* 108.15-16). E ainda na juventude aprendera, com os pitagóricos, a abster-se de carne, mas, sem saber se o seu espírito se tornara mais ágil com semelhante dieta, acabou por dela se afastar, para não ser confundido, na época em que Tibério chegara ao poder, com os adeptos e divulgadores de certos cultos exóticos (*Ep.* 108.22).

Em *Ep.* 57.18, 95.24, e *Nat.* 4.13.10, reconhece Sêneca que certos cogumelos são venenosos e mortais.

Quanto ao vinho, embora haja quem o agente bem (*Ep.* 36.2), se se não revela determinante relativamente à capacidade humana de guardar um segredo (perspetiva de Sêneca em *Ep.* 83.9-17), também, de acordo com Zenão, Posidónio e Sêneca, se não deve consumir a ponto de a pessoa ficar ébria, pois, além de se não dever ignorar a capacidade do estômago, a

<sup>8</sup> Em *Ep.* 2.3-4, compara, ao alimento ingerido e imediatamente “devolvido”, um estômago embotado, e, à grande variedade de pratos que, em vez de ajudar, prejudica – a dispersão por múltiplas leituras.

embriaguez é uma loucura voluntária (*Ep.* 59.15, 83.18-19, *Nat.* 3.20.5), e, quando prolongada, em espécie de demência se transforma – embora não tão estendida no tempo quanto esta –, assenta nas entranhas do estômago, requeima o interior com os sucos que produz (*Nat.* 4.13.5) e bestializa a alma (*Ep.* 83.26); suscita e expõe todo o vício e elimina todo o pudor que limita as terríveis ações (*Ep.* 83.19-20); causa o esquecimento de si próprio, prejudica a saúde do homem, nomeadamente pela perda de autocontrole, levando-o a proferir sons titubeantes e indistintos, a revirar os olhos, a dar passos cambaleantes, a andar com a cabeça à roda, a ver o teto e a casa a girar, a sentir dores de estômago e, por fermentação, a dilatação das entranhas, certo entorpecimento e eventualmente incapacidade de se manter de pé (*Ep.* 83.21 e 24); pode causar indigestão e morte (*Dial.* 1.3.2), destrói povos, cidades, como Troia, e homens ilustres, como Alexandre Magno e Marco Antônio, torna os homens insolentes e audazes, e, ao cabo, mais predispostos à luta (*Dial.* 3.13.3, 5.37.1, *Ep.* 59.17), e suscita crueldade (*Ep.* 24.17, 83.25-26).

Assaz ilustrativas da perspetiva senequiana parecem ser as seguintes palavras de *Dial.* 9.17.3, onde, após uma advertência relativamente aos malefícios do convívio com gente muito díspar (perturbação da coerência e renovação de paixões e do que não está completamente curado), se lê: *Miscenda tamen ista et alternanda sunt, solitudo et frequentia: illa nobis faciet hominum desiderium, haec nostri, et erit altera alterius remedium; odium turbae sanabit solitudo, taedium solitudinis turba*. “Misturadas, contudo, e alternadas se devem manter estas: a solidão e a companhia. Aquela suscitará em nós o desejo de homens, esta de nós, e será uma da outra o remédio: o ódio à turba o curará a solidão, ao tédio da solidão, a turba.” Depois de contar que Catão, provavelmente o de Útica (cf. Plutarco, *Cat. Mi.* 6.1-2), relaxava o espírito exausto de canseiras públicas com vinho, que os soldados criaram os dias festivos para obrigarem os homens a descontraírem, que alguns tiravam alguns dias por mês para férias, que outros passavam o dia entre o ócio e as ocupações, que Asínio Polião nem a correspondência abria depois das dezasseis horas, para evitar motivos de preocupação, que outros faziam pausa ao meio-dia e de seguida tratavam assuntos de menor importância, que os antepassados tinham proibido a apresentação, no Senado, de novo assunto após as dezasseis horas, que o soldado distribuía as vigílias e deixava as noites livres para os que voltavam da expedição, (*Dial.* 9.17.4-8), sustenta Sêneca, antes de aludir, em jeito de conclusão, à necessidade de toda a gente de bem de ter um cuidado ativo que mantenha o espírito constantemente alerta e sem desfalecer (9.17.8-11):

*Indulgendum est animo dandumque subinde otium quod alimenti ac uirium loco sit. Et in ambulationibus apertis uagandum, ut caelo libero et multo spiritu augeat attollatque se animus; aliquando uectatio iterque et mutata regio uigorem dabunt conuictusque et liberalior potio. Non numquam et usque ad ebrietatem ueniendum, non ut mergat nos sed ut deprimat; eluit enim curas et ab imo animum*



*mouet et ut morbis quibusdam ita tristitiae medetur, Liberque non ob licentiam linguae dictus est [inuentor uini] sed quia liberat seruitio curarum animum et adserit uegetatque et audacior in omnis conatus facit. Sed ut libertatis ita uini salubris moderatio est. Solonem Arcesilanque indulsisse uino credunt, Catoni ebrietas obiecta est: facilius efficiet, quisquis obiecit [et], crimen honestum quam turpem Catonem. Sed nec saepe faciendum est, ne animus malam consuetudinem ducat, et aliquando tamen in exultationem libertatemque extrahendus tristisque sobrietas remouenda paulisper. Nam siue Graeco poetae credimus 'aliquando et insanire iucundum est', siue Platoni 'frustra poeticas fores compos sui pepulit', siue Aristoteli 'nullum magnum ingenium sine mixtura dementiae fuit': non potest grande aliquid et super ceteros loqui nisi mota mens. Cum uulgaria et solita contempsit instinctuque sacro surrexit excelsior, tunc demum aliquid cecinit grandius ore mortali. Non potest sublime quicquam et in arduo positum contingere quam diu apud se est: desciscat oportet a solito et efferatur et mordeat frenos et rectorem rapiat suum eoque ferat quo per se timuisset escendere.*

“Indulgente se deve ser com o espírito e proporcionar-lhe regularmente o ócio que lhe sirva de alimento vigoroso. E em deambulações por espaços abertos deve vaguear, para que o espírito se desenvolva e se engrandeça ao ar livre, e cheio de alento. Às vezes o transporte de carro e uma viagem e a mudança de região nos darão forças, e um festim e bebida à discrição. Não raras vezes inclusive é necessário chegar à embriaguez, não para nos arruinar, mas para nos acalmar. Dissipa, com efeito, os cuidados, afasta o espírito da depressão e alivia certas enfermidades, tal como a tristeza, e “Líber”, não pela liberdade da linguagem, se chama ao inventor do vinho, mas porque liberta o espírito da escravidão dos cuidados, e o preserva, e o anima e o faz mais audaz para qualquer empresa. Mas como para a liberdade, assim para o vinho é saudável a moderação. Creem que Sólon e Arcesilau se entregaram ao vinho; a Catão se objetou a embriaguez: mais facilmente conseguirá, quem lho objetou, que a pecha seja honrosa do que Catão seja torpe. Não se deve, porém, fazê-lo frequentemente, para que o espírito não siga um mau costume; e de vez em quando, contudo, é necessário exteriorizar a exultação de alegria e liberdade e remover por um instante a triste sobriedade. Com efeito, quer acreditemos no poeta grego: «De vez em quando também é interessante ensandecer»,<sup>9</sup> quer em Platão: «Em vão bate à porta da poesia o senhor de si», quer em Aristóteles: «Não há grande talento sem uma dose de loucura». Não pode dizer algo grandioso e ir além dos demais, senão uma mente transtornada. Quando despreza as coisas vulgares e habituais e, com instinto sacro se eleva mais excelsa, então, por fim, entoa algo mais grandioso que com boca mortal. Não pode atingir algo sublime, algo elevado, enquanto está em si. Convém

<sup>9</sup> Cf. *Anacreonte* 8 e 31 (ed. Bergk); Horácio, *Carm.* 3.19.18 e 4.12.28.



que se afaste do habitual, se precipite, morda o freio, arrebate o seu condutor e o leve por onde tivesse temido ascender por si mesmo.”

Importa notar que, em contraste com o que se verifica em outros passos, surge aqui a embriaguez como fonte de inspiração que nos remete para o *symposion* platónico.

## 2. A PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS, A ALIMENTAÇÃO E A SAÚDE

No ponto anterior, já considerámos os malefícios de certos cogumelos venenosos e da ingestão de vinho em excesso e de forma prolongada. De acordo com *Ep.* 24.17, podem os banquetes provocar indigestões e conduzir à morte. Ao criticar quem se preocupa em demasia com o físico, sustenta Séneca, em 15.3, que a comida em excesso limita a inteligência, e que os mestres de cultura física são escravos da mais baixa condição que passam o dia entre óleo, transpiração e reposição de líquidos por meio da ingestão de vinho – e esclarece que a bebida é mais eficaz quando consumida em jejum. Por fim, conclui: *Bibere et sudare uita cardiaci est*. Mas, em porções moderadas e dadas no momento certo, a comida e a bebida podem inclusivamente ter um efeito curativo (*Ben.* 2.2.2; cf. *Ep.* 53.5, sobre a necessidade de comer alguma coisa e de beber água para a náusea passar), e, embora a fome e a sede se contem entre os receios que, apesar de menos valorizados por se não verem, não são menos graves para o corpo (*Ep.* 14.6; cf. ideia de que Sócrates poderia ter posto termo à vida pela fome em *Ep.* 70.9), a verdade é que, em circunstâncias seguramente diversas, são essas mesmas fome e sede que, como o ferro e o fogo, podem devolver às pessoas a saúde (*Dial.* 1.3.2). Em suma, pela sua saúde, há quem vomite, quem consuma alimentos, quem recorra à dieta para se recompor de excessos, e quem evite bebida e termas devido a dores de pés (*Ep.* 68.7). Mas um estado saudável não depende apenas da quantidade, mas também da qualidade do alimento.

É, com efeito, o próprio estômago que, quando está são, tolera comida saudável, nutre-se dela, não se sente oprimido e contenta-se com alimentos naturais (*Nat.* 4B.13.5). A imobilidade e a escuridão, de acordo com *Nat.* 3. 19. 1-3, tornam os peixes repugnantes, de aspeto horrível, asquerosos e nocivos ao paladar. Quem, em Idimo da Cária, segundo o mesmo passo, havia ingerido nédios peixes que uma torrente havia trazido à superfície, tinha morrido. As enguias são referidas ainda no mencionado passo como um alimento pesado devido à sua inatividade e, ainda mais, se o lodo as cobrir por completo. Se, contudo, se puser em confronto o conteúdo do passo referido e o da *Ep.* 122.4, onde Séneca se insta a si e a Lucílio a prolongarem os dias e a limitarem as noites, e, em abono da sua solicitação, argumenta que as aves destinadas aos banquetes são submetidas a uma existência em escuridão e inatividade para engordarem – facilmente se depreende que, de um ponto de vista puramente

culinário, embora a imobilidade e a escuridão produzam semelhante massa adiposa em peixes e aves, nos primeiros parece ser mais prejudicial à saúde humana do que nas segundas. Talvez isso se deva a uma ação diferenciadora da água nos primeiros, mas, o que mais interessa em ambos os passos, é a toada disfórica que preside, em ambos os passos, à descrição dos malefícios da imobilidade e da escuridão para os alimentos – que, deste modo produzidos, nada têm que ver com os recomendados pelos apologistas da dieta mediterrânica –, e, por via indireta, para quem os consome em contextos moralmente reprováveis.

### 3. OS ALIMENTOS, A SUA CONFEIÇÃO E OS PARTICIPANTES DO FESTIM NA REPRESENTAÇÃO DA ESCRAVIDÃO A QUE OS *AFFECTUS* REDUZEM O INDIVÍDUO

Embora a tradição grega tivesse associado o nome próprio “Atreu” ao adjetivo ἀτρώδης, ‘ruinoso’, Petrone já demonstrou que, na *interpretatio nominis* a que Sêneca sujeitara o nome do irmão de Tiestes na peça homônima, o Trágico sugerira a ligação ao adjetivo *ater*, “vocabolo temático e ‘colore’ preferito delle tragedie senecane”<sup>10</sup>, e se, em *Dial.* 4.36.2, Sêneca sustentara que, na eventualidade de se poder ver o ânimo da pessoa tomada pelo *affectus* da *ira*, haveria de aparecer *ater maculosusque et aestuans et distortus et tumidus* – em conformidade, depois de se dizer *ignauus, iners, eneruis* (*Thy.* 176), havia a própria personagem recorrido à expressão *iratus Atreus* para se caracterizar, na primeira ocorrência do nome próprio na peça (*Thy.* 180).<sup>11</sup> De igual sorte, empregara Sêneca, em *Ep.* 122.4, o adjetivo *iners* para caracterizar as aves que passavam a vida na sombra, e, depois de a elas comparar as pessoas a quem a vida noturna conferia uma palidez quase transparente, retirava a energia e dava um aspeto de carne apodrecida em corpos ainda vivos, concluía: *Hoc tamen minimum in illis malorum dixerim: quanto plus tenebrarum in animo est!* “E isto ainda eu considero o menor dos seus males, pois na alma a escuridão é muitíssimo maior!” Daqui se depreende que, como sucede com as aves mencionadas, teria Atreu sido criado na escuridão, que, por sua vez, seria o *color* mais adequado à tradição de crime familiar da casa de Tântalo. Se um dos principais fatores responsáveis pelos deliciosos sabores da dieta medi-

<sup>10</sup> Petrone 1989: 250. “Ater è infatti il luctus (*H.f.* 694), l’Acheronte (*Ag.* 598), il Flegetonte (*Ag.* 753), atra è la palude stigia (*Phaed.* 471, *H.Oe.* 1920), la notte infernale (*H.f.* 282, 705, *Thy.* 1072, *H.Oe.* 1133). È il nero degli Inferi, il simbolo terrificante delle punizioni dell’oltretomba, e ancor prima il livore della morte (*Ag.* 763), del sangue (*Oed.* 377) e anche dell’ira.”

<sup>11</sup> Cf. *sed nempe et Atreus* (*Thy.* 412); *ferus ille et acer/ nec potens mentis truculentus Atreus* (546-7); *Quo postquam furens/ intrauit Atreus liberos fratris trahens* (682-3); *e laeua aethere/ atrum cucurrit limitem sidus trahens* (698-9); *sic dirus Atreus* (712); *non aliter Atreus saeuat atque ira tumet* (737). Sigo a lição de Zwierlein 1986.

terrânica é a exposição ao sol, é de supor que Atreu não prepare para Tiestes uma refeição com produtos desta qualidade, tanto mais que os filhos deste também são criados na tradição criminoso familiar. Além disso, se, quando Tiestes diz (*Thy.* 485<sup>b</sup>-6<sup>a</sup>): *uos facitis mihi! Atrea timendum.* – e se “*Atrea = atra*”, como pretende Petrone, “è alluso da *nox atra* del v. 480”, facilmente se depreende que, ao afirmar que mais depressa dará a negra noite luz à terra do que ele próprio será amado por seu irmão, Tiestes não só define Atreu como alguém incapaz de ultrapassar a sua *ira*, como faz dele um cenário onde não vislumbra qualquer réstia de esperança ou de luz. Além de a definição em termos elementais ser um traço comum a Atreu e a Medeia (*Thy.* 885 ss.), a previsão de Tiestes ver-se-á confirmada pelo próprio, depois de Atreu ter descoberto as bandejas com as cabeças e as mãos dos filhos do irmão (1070-74): *audite inferi,/ audite terrae, Noxque Tartarea grauis/ et atra nube, uocibus nostris uacal (tibi sum relictus, sola tu miserum uides,/ tu quoque sine astris), uota non faciam improba.* “Ouvi, Infernos,/ ouvi, terras, e tu, densa noite do Tártaro/ de negras nuvens, atende às minhas vozes!/ Só para ti resto, só tu contemplas a minha miséria,/ também tu sem astros! Não vou fazer votos sacrílegos.”<sup>12</sup> O passo sugere que, enquanto espectador, Atreu se confunde com a noite e as negras nuvens.

Na célebre *Ep.* 47, Sêneca elogia Lucílio por tratar os escravos como se a ele estivessem ligados pelos laços de sangue e critica todos quantos, enquanto se banqueteiavam, obrigam os serviçais a permanecerem imóveis de pé e a exercerem tarefas humilhantes e degradantes, como, por exemplo, limparem o vômito provocado dos comensais. Em contrapartida do silêncio obrigatório dos serviçais durante as refeições, falavam estes dos senhores pelas costas (*Ep.* 47.2-4). Enquanto a *Ep.* se não refere, em particular, ao olhar do escravo, já *Nat.* 3.17.1-3 referem o prazer que os comensais sentem com as diversas tonalidades que o peixe vai assumindo à medida que vai morrendo às suas mãos.<sup>13</sup> Se à luz destas ideias, interpretarmos não só a preparação do

<sup>12</sup> Sigo a lição de Zwierlein 1986: 332, t. Trad. de Campos 1996: 102.

<sup>13</sup> *Multa hoc loco tibi in mentem ueniunt quae urbane, ut incredibilem fabulam, dicas: «Non cum retibus aliquem nec cum hamis, sed cum dolabra ire piscatum! Expecto ut aliquis in mari uenetur». Quid est autem quare non pisces in terram transeant, si nos maria transimos?; permutabimus sedes. Hoc miraris accidere; quanto incredibilia sunt opera luxuriae, quotiens naturam aut mentitur aut uincit? In cubili natant pisces et sub ipsa mensa capitur qui statim transferatur in mensam. Parum uidetur recens mullus, nisi qui in conuiuiae manu moritur. Vitreis ollis inclusi afferuntur et obseruatur morientium color, quem in multas mutationes mors luctante spiritu uertit. Alios necant in garo et condiunt uiuos. Hi sunt qui fabulas putant piscem uiuere posse sub terra, et effodi, non capi. Quam incredibile illis uideretur, si audirent natare in garo piscem nec cenae causa occidi sed super cenam, cum multum in deliciis fuit et oculos ante quam gulam pauit!* (*Nat.* 3. 17. 1-3; lição de Codoñer Merino 1979: I 132 e 133)

“Neste ponto te vêm à mente muitas coisas que com graça, como uma história incrível, poderias contar: «alguém ir à pesca, não com redes nem com anzóis, mas com um alvião! Ainda

festim como a sua realização, facilmente percebemos que se, ao confeccionar as carnes e ao preparar o sangue dos filhos de Tiestes, Atreu se assume como um sacerdote, já a sua atitude de espectador do banquete lhe conferirá, aos olhos de Tiestes, uma dimensão de escravo, prenunciada pelo longo monólogo prévio à revelação da verdade, onde a referência ao desejo de ver o irmão não infeliz, mas no processo de se tornar infeliz (*Thy.* 907), sugere um prazer semelhante ao dos comensais das *Naturales Quaestiones* com o estertor dos peixes. Mas, por outro lado, não é por acaso que nunca se alude a uma participação direta de Atreu no festim, salvo quando Tiestes se prepara para libações em que Atreu não chega a participar ativamente (*Thy.* 984). Além disso, se em 974-5, Tiestes delicadamente observa que a sua felicidade aumentaria se a pudesse compartilhar com seus filhos, já em 997 ordena, qual senhor a escravo, que Atreu lhe traga os filhos. Atreu põe a tónica no seu próprio olhar, desejoso de orientar o dos fugitivos deuses e o do público, mas os primeiros acaba por dispensar e do segundo é dispensado porquanto, se o primeiro ato o reduz à simples condição de escravo, a monstruosidade do crime lhe confere uma dimensão sobrenatural, que o torna alvo de condenação humana.

Do exposto se pode, em suma, concluir que o jogo de sombras e claridade senequiano recorre ao contraste entre, de um lado, a luz e a moderação subjacentes à dieta mediterrânica e, do outro, a escuridão e o excesso subjacentes à criminosa relação entre Atreu e Tiestes, para, pela ambiguidade e pela ironia que presidem à magistral obra de arte que é a preparação do banquete do *Thyestes* e a sua concretização, não só iludir o comensal relativamente às relações de poder subjacentes ao reencontro, mas também revelar aos poucos a atroz realidade.

## BIBLIOGRAFIA

- Baldwin, B. (1981), “Seneca and Petronius”, *AClass* 24: 133-140.
- Campos, J. A. Segurado e (1991), *Lúcio Aneu Sêneca. Cartas a Lucílio*, tradução, prefácio e notas, Gulbenkian, Lisboa.
- Campos, J. A. Segurado (1996). *Sêneca. Tiestes*. Lisboa.

---

hei de ver alguém a caçar no mar!» Ora porque é que não podem os peixes passar à terra, se nós atravessamos os mares? Vamos trocar de posições? Admiras-te de isto suceder: quanto mais incríveis são as obras da luxúria, tantas as vezes que imita ou excede a natureza! Os peixes nadam no tanque e antes da própria refeição, apanha-se um que seja imediatamente levado para a mesa. Pouco fresco parece o ruivo se não morre às mãos do conviva. Levam-se confinados a recipientes de vidro e observa-se a cor dos que estão a morrer, que, enquanto o alento se debate, a morte muda em múltiplos matizes. A outros os matam na salmoura e temperam vivos. Há quem tenha por balelas que o peixe possa viver debaixo de terra e ser desenterrado em vez de pescado. Quão incrível lhes pareceria, se ouvissem dizer que um peixe nadava na salmoura e que se não matava para o jantar, mas durante o jantar, depois de ter feito as delícias de todos e nutrido os olhos antes da gula.”

- Codoñer Merino, C. (1979). *L. Annaei Senecae Naturales Quaestiones*, vol. I (lib. I-III). Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid.
- Ferguson, J. (1972), "Seneca the man", D. R. Duoley (ed.), *Neronians and Flavians. Silver Latin I*, Routledge & Kegan Paul, London – Boston, 1-23.
- Petrone, G. (1989). "La funzione dei nomi nei personaggi nella commedia plautina e nella tragedia senecana", in Lia de Finis (a cura di), *Scena e spettacolo nell'antichità. Atti del Convegno Internazionale di Studio (Trento, 2830 marzo 1988)*, Leo S. Olschki, Trento, 23352.
- Reynolds, L. D. (1965). *L. Annaei Senecae ad Lucilium epistulae morales*. Recognovit et adnotatione critica instruxit... Oxonii, e Typographeo Clarendoniano.
- Zwerlein, O. (1986). *L. Annaei Senecae Tragoediae. Incertorum Auctorum, Hercules [Oetaeus], Octavia*. Recognovit, lereuique adnotatione critica instruxit. Oxonii, e Typographeo Clarendoniano.

# **NO QUOTIDIANO E NA FESTA – OS GASTOS EM ALIMENTAÇÃO DE DOIS CONCELHOS DO ALÉM TEJO, NO SÉCULO XV**

**In the quotidian and at the feast – food spending of two municipalities located beyond the Tagus in the fifteenth century**

MARIA HELENA DA CRUZ COELHO

**RESUMO:** Neste trabalho pretendemos estudar os efectivos gastos concelhios com a alimentação, percorrendo essencialmente o livro de receitas e despesas do concelho de Montemor-o-Novo, ainda que pontualmente comparado com o de um outro concelho. Encontram-se de facto publicados dois livros de receitas e despesas deste concelho, os únicos que se conhecem a ele pertencentes em tempos medievais, respeitantes aos anos de 1422 e 1499, os quais serão o objecto do nosso estudo aprofundado.

Numa sistematização desses dispêndios com a alimentação agrupámo-los em dois itens um respeitante ao pagamento de homens ou mulheres que se deslocavam ao serviço do concelho para múltiplos fins ou nele trabalhavam; outro referente ao dispêndio com géneros em momentos festivos e a dádivas feitas a alguns visitantes ou convidados. Acrescentamos ainda o trabalho com uma tabela dos preços de bens alimentares que encontramos nas fontes consultadas.

**PALAVRAS CHAVE:** alimentação medieval; gastos concelhios com alimentação; a alimentação no quotidiano; a alimentação em dias festivos; preços de bens alimentares

**ABSTRACT:** In this paper we intend to study the municipal expenditure on food, using the income and expenses book of the Montemor-o-Novo municipality, sometimes compared with the book of another municipality. Two income and expenses books of this municipality have been published - and we don't know of any others in medieval times - for the years of 1422 and 1499, which will be the subject of our detailed study.

We systematize these food expenditures into two groups - one for payment of men and women who traveled to the service of the municipality for multiple purposes or worked in it; another related to expenditure on foodstuffs in festive moments and with the gifts given to some visitors or guests. The work is appended by a table of food prices that we find in the sources consulted.

**KEYWORDS:** medieval food; municipal spending on food; the food in daily lives; feeding on feast days; food prices

No quotidiano da gestão da vida de uma qualquer cidade ou vila medieval, os seus mandantes tinham uma prioritária preocupação com o seu abaste-

cimento<sup>1</sup>. Como tal tornava-se muito importante o bom relacionamento da sede do centro urbano com o seu termo rural e produtivo, da mesma forma que o mercado ou os demais centros de comércio internos das vilas e cidades eram os seus nervos vitais<sup>2</sup>.

A escrita corrente, produzida pelos municípios, dá-nos conta desta viva realidade dos circuitos da produção e da comercialização que os dirigentes pretendiam controlar para assegurar o bem comum dos cidadãos. Informes variados chegaram até nós nos livros de vereação, que anotavam as sessões de vereação dos oficiais camarários e homens bons, nas posturas, as leis locais elaboradas nessas mesmas reuniões e muitas vezes depois compiladas em separado, ou nos livros de receita e despesas, que, arrolando todos os rendimentos e gastos coletivos do concelho, nos elucidam sobre a sua contabilidade ao longo dos anos camarários<sup>3</sup>.

As vereações mostram-se férteis, desde logo, em informações sobre as propriedades e os seus cultivos, sejam herdades de cereal, vinhas, hortas, olivais ou as terras com plantação de árvores de fruto, muitos destas importantíssimas até na balança exportadora, como o figo no Algarve<sup>4</sup>. Demonstrando todos os cuidados que a produção agrícola requeria, deparamos então com as posturas que defendiam as culturas dos danos de animais ou de homens, ou as preocupações com a mão-de-obra que devia garantir o permanente e contínuo trabalho dos campos<sup>5</sup>.

Mas a agricultura em tempos medievais exigia forçosamente a pecuária, desde logo para a estrumação da terra com o esterco animal, que ocorria na maior parte das vezes directamente, e por isso as autoridades locais não demonstravam menos cuidados com a criação de gado, que, numa outra vertente, garantia também a carne no mercado e as peles, matéria-prima para diferentes actividades artesanais.

E se as florestas e terrenos arborizados eram imprescindíveis para a pastorícia e não menos para o abastecimento das localidades em madeira e lenha, também aí havia perigos que era preciso vigiar. Por isso os oficiais de Loulé não hesitaram em gastar, no ano camarário de 1450-1451, 630

---

<sup>1</sup> Diversas facetas da questão do abastecimento são tratadas nas actas da reunião científica Bolumburu 2009. No caso concreto de um grande cidade-estado, como Veneza, leia-se a completa obra de Faugeton 2014.

<sup>2</sup> Consulte-se, a este propósito, Cortonesi 2001: 31-41. E para o caso específico de Coimbra veja-se Campos 2014: 113-140.

<sup>3</sup> Sobre a produção escrita dos municípios portugueses leia-se Marques 2000: 289-301.

<sup>4</sup> Muitas foram as dissertações que se elaboraram sobre as vereações, em especial sobre as do Porto do século XV e XVI. A sua relação encontra-se no estudo de Coelho 2011: 217, nt. 33.

<sup>5</sup> Sobre as posturas consultem-se, entre outros estudos, Gonçalves 1986: 155-172; Beirante 1987: 231-242; Tavares 1987: 17-32. Uma sistematização do conteúdo temático das posturas encontra-se no estudo de Homem 2006: 35-50.

reais que entregaram a homens que abateram, 12 lobitos, 7 lobos grandes e 4 lobas grandes<sup>6</sup>.

Muitos dos produtos agrícolas tinham ainda de ser transformados antes que se pudessem constituir em alimento do homem. Assim o cereal devia ser moído para que com a farinha de trigo, de milho, de centeio ou de cevada se fizesse o pão, o qual exigia ainda fornos para ser cozido. Por sua vez as uvas tinham de ser pisadas no lagar para que se bebesse o vinho. Igualmente as azeitonas haviam de ser moídas e prensadas no lagar de modo a que delas escorresse o azeite. Estes engenhos de transformação viam-se também vigiados pelos oficiais concelhios, dado que, se faltassem, fossem em escasso número ou se não estivessem em boas condições materiais e de laboração, não se podia garantir a acessibilidade e a qualidade dos produtos finais.

Todos estes cuidados tinham em vista a capacidade abastecedora das cidades e vilas à população nela residente ou aos caminhantes e viajantes que as percorriam ou nelas se hospedavam<sup>7</sup>.

Pão, o primeiro alimento de comer, não podia faltar<sup>8</sup>. E se havia maus anos, pestes ou devastações dos inimigos, que punham em risco o fornecimento de cereal, então era preciso ir comprá-lo noutros lugares, fosse dentro do reino ou fora dele. Os esforços das autoridades municipais são constantes neste sentido. Dobrados de outros que tinham em vista assegurar a existência de um número de padeiras adequado - mulheres de boa fama, que juravam em câmara cumprir escrupulosamente a sua missão de amassar bem o pão nosso de cada dia – e ainda zelar pela presença de forneiros e forneiras em quantidade suficiente para o cozer<sup>9</sup>. Os cidadãos, envolvidos em múltiplas actividades comerciais e artesanais, não tinham disponibilidade para confeccionar o pão em suas casas, como acontecia no mundo rural, necessitando de o comprar para abastecer a sua mesa.

O mesmo acontecia com o vinho, a bebida por excelência do homem medieval, com a carne ou com o pescado. Uma atenção muito significativa era dada aos carnicheiros, que se iam mesmo buscar a outras localidades e que de muito perto se vigiavam, penalizando-os quando não cortavam a carne que lhes era recomendada, em especial nos tempos festivos do calendário litúrgico, como o Natal ou a Páscoa.

---

<sup>6</sup> Botão 2009: 332-333.

<sup>7</sup> Uma caracterização geral da alimentação medieval apreende-se nos estudos reunidos nas actas *Manger et boire au Moyen Âge* 1984 e na obra de Lauriou 2002. Um panorama das instituições e modos de hospedagem colhe-se em Peyer 2001.

<sup>8</sup> Sobre o contexto genérico da alimentação medieval portuguesa, consultem-se Marques 2010: 27-44; Arnaut 1986; Gonçalves 2010: 226-259.

<sup>9</sup> Sobre as padeiras leia-se, entre outros trabalhos, Coelho 1990b: 37-59.



Já nas semanas da Quaresma, em que as abstinências e jejuns se sucediam, exigia-se o conveniente provimento das localidades em pescado do mar e do rio<sup>10</sup>.

Em consentâneo, era necessário assegurar a comercialização de todos estes bens alimentares, segundo regras que garantissem um negócio de qualidade e honesto, para bem da comunidade. Os almotacés zelavam, pois, para que os pesos e medidas fossem os padronizados de cada lugar, para que se cumprisse o tabelamento dos produtos, para que os lugares de venda se respeitassem e ainda para que o vício da especulação e a ânsia do lucro não lesassem a clientela<sup>11</sup>.

Será este quadro que teremos de ter em conta como uma tela de fundo que enquadra tudo o que iremos dizer.

No entanto, atendendo às fontes – livros de receitas e despesas – lograremos obter apenas um certo ângulo desta problemática.

Como é bem sabido os concelhos, como a maioria das instituições medievais, possuíam os seus livros de contabilidade<sup>12</sup>. Nesses livros de receitas e despesas anotavam-se os ingressos dos rendimentos da localidade, fossem rendas de bens urbanos ou rurais, de montantes das cobranças de direitos e coimas ou de outros recursos mais esporádicos<sup>13</sup>. Os gastos eram variadíssimos, repartindo-se por despesas administrativas, fiscais, com a justiça, com obras públicas, com cerimónias, com hospedagens, com donativos ou com outras de diversa índole<sup>14</sup>.

Neste estudo apenas desejávamos atentar, ainda que com profundidade, sobre os efectivos gastos concelhios com a alimentação, percorrendo essencialmente o livro de receitas e despesas do concelho de Montemor-o-Novo, ainda que pontualmente comparado com o de um ou outro concelho<sup>15</sup>.

---

<sup>10</sup> A problemática do abastecimento alimentar está estudada para Loulé na dissertação de Martins 2014. A importância da pesca fluvial, especialmente em certas áreas do interior, é analisada no estudo de Coelho 1995: 81-102. Para um confronto com o papel da pesca e do pescado nos reinos ibéricos, leia-se a obra colectiva *La Pesca en la Edad Media* 2009.

<sup>11</sup> E sobre os trabalhadores e comerciantes relacionados com a alimentação, veja-se Desportes 2001: 43-55.

<sup>12</sup> A temática da contabilidade urbana tem sido objecto de um número muito avultado de estudos de que citaremos, como obras de colóquios e colectivas, *Finances* 1964 e Menjot 1996, 1999, 2002 e 2005. Para o caso português, veja-se o estado de arte sobre as finanças municipais e os livros de receitas e despesas em Gonçalves 1987: 7-16 e Botão 2009: 23-26.

<sup>13</sup> Seguimos aqui a obra portuguesa mais completa sobre as finanças municipais portuguesas, que se reporta à cidade do Porto no século XV, a qual assim sistematiza os ingressos portuenses, acrescentando, como fontes de rendimento mais esporádicas, as tenças régias e os empréstimos (Gonçalves 1987: 17-56).

<sup>14</sup> Deste modo reparte as despesas concelhias do Porto, Gonçalves 1987: 57-116.

<sup>15</sup> Pontualmente recorreremos a algumas comparações com o livro de receitas e despesas de Loulé de 1450-51, o mais completo de entre os livros de receitas desta vila algarvia, que já foi detalhadamente estudado por Botão 2009. A referida Autora publica esse caderno de 35 fólios,

Tal vai-nos evidenciar os produtos que abasteciam e circulavam nesta vila alentejana, mas oferece-nos sobretudo referências concretas à distribuição e consumo de alimentos em diversos contextos.

Montemor-o-Novo era uma vila de média dimensão, ainda que de significativa expressão no contexto demográfico do além Tejo, que, no século XVI, tinha 1594 fogos, 889 na vila e 705 no termo<sup>16</sup>, valores que, para 1422, seriam sensivelmente mais baixos, talvez em torno dos 1000 fogos<sup>17</sup>, mas que, nos finais do século XV, já se poderiam aproximar dos de Quinhentos. A sua economia assentava essencialmente na exploração da terra e na criação de gado, com reduzida expressão artesanal e com um pequeno comércio, que visava sobretudo garantir o abastecimento público. A estas atividades se dedicava a maioria da população cristã, que vivia tanto no intramuros como nos arrabaldes desta vila acastelada, embora também nela marcassem presença alguns judeus e escravos. A oligarquia camarária traduzia-se num pequeno grupo de proprietários de terra e gado, de alguns homens que beneficiavam de cargos régios e senhoriais, podendo já uns quantos ter ascendido ao estrato nobiliárquico<sup>18</sup>.

Deste concelho sobreviveram dois livros de receitas e despesas, os únicos que se conhecem a ele pertencentes em tempos medievais, respeitantes aos anos de 1422 e 1499<sup>19</sup> e que já se encontram publicados<sup>20</sup>.

Com um intuito de sistematização, diremos que os dispêndios com alimentação neles inscritos respeitavam ao pagamento de homens ou mulheres que se deslocavam ao serviço do concelho para múltiplos fins ou nele trabalhavam, ao dispêndio com géneros em momentos festivos e a dádivas feitas a alguns visitantes ou convidados.

Os dados que obtemos não são abundantes, mas pontualmente tornam-se muito sugestivos, fornecendo-nos preços<sup>21</sup>, quantitativos e espécies de

---

com a cota AHL, liv. 8 (Botão 2009: 325-347). Por sua vez Gonçalves 1996: 191-209 estudou globalmente os ingressos e despesas incluídas nesse livro de contabilidade urbana. Loulé é também, como Montemor-o-Novo, uma vila de grandeza média, embora apenas com 1022 fogos no século XVI (Dias 1996:540), mas mais meridional, já da região do Algarve. Apresenta, por isso, uma produção assente na vinha, oliveira, fruticultura e actividade piscícola, sobressaindo, na sua economia, a exportação de frutos secos, em particular os figos e as uvas passadas.

<sup>16</sup> Freire 1906: 95.

<sup>17</sup> Fonseca 1998: 11.

<sup>18</sup> Seguimos a caracterização socioeconómica da vila apresentada por Fonseca 1998: 31-57.

<sup>19</sup> Refira-se, porém, que os anos camarários em Montemor-o-Novo se iniciavam no dia de S. João Baptista, data das eleições dos seus oficiais, e portanto o primeiro livro diz respeito ao ano camarário de 1422-1423 e o segundo ao de 1499-1500.

<sup>20</sup> Publicados na obra Fonseca 1998: 155-162, doc. 3 (o livro de receitas de 1422, que tem a cota AHMMN –A1D1, e se traduz num livro de papel com 19 fólhos, ainda que alguns em branco): 163-187, doc. 4 (o livro de receitas de 1499, que tem a cota AHMMN- A1D2, e consta de um livro com 47 fólhos, embora com alguns em branco).

<sup>21</sup> Os elementos sobre os preços não são muitos, mas dado que é parca e dispersa a informação sobre os mesmos na medievalidade portuguesa, achámos que os devíamos sistematizar

alimentos ou permitindo-nos até, mais subtilmente, reconstituir algumas confecções de refeições e detectar gostos alimentares.

Mas antes de avançarmos, digamos que, se as receitas dos concelhos são muito menos falantes quanto a esta temática, elas remetem-nos para os bens com produções agrícolas de que dispunha o concelho e estavam arrendados, fossem herdades<sup>22</sup>, vinhas<sup>23</sup>, matos<sup>24</sup> ou ainda para a venda de certos sobreiros<sup>25</sup>.

Também a fiscalização dos pesos e medidas e consequente penalização dos infractores foi um serviço arrendado em 1422 por 1200 reais brancos<sup>26</sup>, enquanto em 1499, especificando-se só a arrematação das medidas, se fixou tal renda em 1500 reais<sup>27</sup>. Neste último ano o procurador do concelho recebeu também um foro em dinheiro e géneros, o que não é muito normal neste finais do século XV, especificando-se nele a arrecadação de 7 alqueires de trigo, que se diz expressamente serem equivalentes a 210 reais, o que nos remete para o preço de 30 reais pelo alqueire do cereal de primeira<sup>28</sup>.

### PAGAMENTOS DE SERVIÇOS

A administração de um concelho exigia uma contínua movimentação dos oficiais concelhios ou de diversos homens e mulheres para o exterior, a fim de cumprirem os mais diversos afazeres, fosse levar cartas e mensagens, notificar autoridades, como muitas vezes o corregedor, especialmente para vir dar seguimento às eleições, ir até à corte régia expor problemas internos, acompanhar presos ou dinheiro, ir buscar gente que fazia falta ao quotidiano do município ou tratar de assuntos pendentes nos próprios locais que lhes diziam respeito.

Todos os que se viam envolvidos nesta circulação de serviços por um ou vários dias eram remunerados e sustentados. No entanto só pontualmente se especifica que se lhes estava a subsidiar a sua alimentação em viagem.

---

num quadro em anexo. Mas a sua interpretação só poderá ter sentido na longa duração, sendo portanto, nesse trabalho futuro de análise, de os conjugar com os que já existem para os cereais que Viana 2007-2008: 207-280 apresenta e com os do vinho que o mesmo Autor recolheu (Viana 2001: 605-625).

<sup>22</sup> Em 1422 as herdades concelhias foram rematadas por 3 600 reais brancos (Fonseca 1998: 155). Já em 1499 estiveram arrendadas por 40 000 reais e um touro (Fonseca 1998: 163).

<sup>23</sup> As vinhas foram arrendadas, em 1422, por 2 200 reais brancos (Fonseca 1998: 155) e em 1499 por 13 000 reais e um touro (Fonseca 1998: 163).

<sup>24</sup> Em 1499 a renda do mato foi arrematada por 13 000 reais e um touro (Fonseca 1998: 163).

<sup>25</sup> O concelho arrecadou da venda dos sobreiros 350 reais brancos (Fonseca 1998: 155).

<sup>26</sup> Fonseca 1998: 155.

<sup>27</sup> Fonseca 1998: 163.

<sup>28</sup> Fonseca 1998: 164.

Em 1422 o concelho pagou 40 reais brancos a um homem que foi ao Ribatejo para encontrar um carnicheiro que viesse cortar carne no concelho<sup>29</sup>.

Depois, em 1499, com alguns homens que foram tratar das contas de capelas, que estavam atrasadas há três anos, o concelho de Montemor-o-Novo gastou 210 reais brancos em pão, vinho, carne e fruta para lhes fazer comer<sup>30</sup>, o que nos remete para uma completa e rica refeição com o pão e o vinho como elementos básicos, mas já enriquecida com carne, o que não estava ao alcance de todos, e ainda completada com fruta.

Já com o procurador do concelho, que se deslocou, parece que a Coruche, para tratar junto de um juiz de assuntos do concelho, se despenderam, na sua pousada e comer, 500 reais<sup>31</sup>.

Por sua vez no mantimento de pão e vinho de alguns homens que foram “montear”, certamente à caça ao monte, defensiva ou ofensiva, em favor da comunidade, investiu o concelho 700 reais<sup>32</sup>.

Entretanto, no concelho de Loulé, uma grande quantidade de pessoas trabalhava no almargem de Bilhas, um grande campo concelhio, que tanto podia servir de pastagem para o gado como ser aproveitado para a produção agrícola. Nele laboravam a fazer obras de melhorais, ainda que pudessem também dedicar-se a outras actividades, que não nos são reveladas. A estes homens e talvez mulheres que aí obravam, pelo menos em número de 24, foi servida uma refeição no local. Anotaram-se os gastos com os alimentos, sua confecção e mesmo com o vasilhame que teve de ser adquirido para o efeito<sup>33</sup>.

Começamos pelo pão<sup>34</sup>. Compraram-se 18 alqueires de trigo, a 13 reais o alqueire<sup>35</sup>. Depois é-nos referido que 6 alqueires foram moídos em atafonas e 11 no moinho, percebendo-se que a moagem no moinho, movido certamente a água, era mais barata que a moagem de sangue em atafonas, fosse por pessoas ou por animais<sup>36</sup>. Gastaram-se ainda 25 reais em limpar, joeirar e amassar o pão, para além das mulheres que o amassaram terem recebido meio arrátel de carne.

---

<sup>29</sup> Fonseca 1998: 160.

<sup>30</sup> Fonseca 1998: 173. Mais adiante há um gasto de vinho e fruta para os “os oficiais que tomaram a conta”, que poderá ainda ser um reforço da verba alimentar anterior (Fonseca 1998: 174).

<sup>31</sup> Fonseca 1998: 177.

<sup>32</sup> Fonseca 1998: 181. Acrescente-se que aqui também estavam os gastos com bestas.

<sup>33</sup> Botão 2009: 338-340.

<sup>34</sup> Desportes 1987. E entre outros autores portugueses e os múltiplos estudos sobre o pão destaquemos os dois, entre muitos, de Gonçalves 2000: 21-26; Gonçalves 2007: 49- 72.

<sup>35</sup> Para uma contextualização dos preços do cereal, leia-se, como referimos, Viana 2007-2008: 207-280.

<sup>36</sup> De facto, pela moenda de 6 alqueires em atafonas, o concelho pagou 15 reais (portanto a 2,5 reais o alqueire), e em 11 alqueires, moídos no moinho, despendeu 11 reais, logo 1 real por cada alqueire.

Se os gastos com o pão se saldaram em 262,5 reais, já os da bebida foram mais elevados. Adquiriu o concelho 4 almudes de vinho branco, a 4 reais a canada, que custaram 208 reais, e mais 7 almudes de vinho vermelho, mais barato, a 24 reais pretos a canada, que perfizeram 218,5 reais<sup>37</sup>. Mas também houve que mercar 5 odres para transportar o vinho (no valor de 10 reais), mais quatro infusas e ainda um cântaro e quatro quartas para água (no valor de 15 reais) e mais 24 púcaros para lançar o vinho às gentes (6 reais). Logo, os gastos com a bebida importam em 457,5 reais, sendo portanto quase o dobro dos do pão.

Os almudes de vinho poderiam ascender a 196 litros, o que, se fosse para as 24 pessoas, daria quantitativos altíssimos de mais de 8 litros, o que não é aceitável, pois os maiores consumos apontam para 2 litros diários<sup>38</sup>, e nos remete para mais gente em laboração ou para que o vinho se constituísse também numa forma de pagamento. Note-se que deviam andar a supervisionar a obra o procurador e o vereador, que levaram consigo, para um dia, duas canadas de vinho, que custaram 8 reais<sup>39</sup>, o que daria para cada um beber a aceitável quantidade de litro e meio de vinho. Acresce que água transportada para o lugar tanto poderia servir para confeccionar a refeição como para misturar no vinho<sup>40</sup>.

Depois nesta vila louletana bem próxima do mar, o prato principal foi de pescado, mas infelizmente não sabemos de que qualidade, nem tão pouco a quantidade<sup>41</sup>. Conhecemos, sim, os ingredientes da sua confecção, pois foram adquiridas cebolas (no valor de 2 reais), azeite (no valor de 10 reais), salsa e mostarda (no valor de 2 reais), 12 canadas de vinagre (no valor de 12 reais)<sup>42</sup> e um alqueire de sal (no valor de 4 reais brancos e 4 reais pretos). O pescado parece ter sido refogado com cebola e bem temperado com ervas aromáticas, como a salsa e a mostarda, sem lhe faltar o sal e o vinagre<sup>43</sup>. É claro que poderiam ter sido ainda acrescentados outros adubos, como o alho, sempre associado à cebola, que não ficaram registados. Por sua vez os pepinos, em que se despenderam 30 reais, acompanharam o prato.

---

<sup>37</sup> Para um confronto com outros preços do vinho, consulte-se Viana 2001: 605-625.

<sup>38</sup> Seriam as classes inferiores que mais bebiam para compensar a ingestão de pão (Coelho 1990a : 9-22).

<sup>39</sup> Botão 2009: 340.

<sup>40</sup> Cfr. *Manger et boire* 1984 ; Verdon 2002 : 174-199. E para o caso português, entre muitos outros trabalhos, Santos 1997b: 67-84; Duarte 1998: 201-224; Coelho 2005: 112-121.

<sup>41</sup> Para a particularização das espécies piscícolas em certas mesas ver Coelho 2014:104; Santos 1997a:1-33.

<sup>42</sup> Aqui há um erro, pois se afirma que foram comprados 200 canadas de vinagre, a 1 real a canada, importando o gasto a 12 reais (Botão 2009: 339). Achámos que era o quantitativo do dispêndio que estava certo, pelo que optámos pelas 12 canadas adquiridas.

<sup>43</sup> Sobre a condimentação dos alimentos, relacionada com os sabores e a dietética, bem como sobre o consumo da fruta, ver Flandrin 2001: 95-110. E a evolução ao longo dos tempos dos jardins de plantas comestíveis é-nos dada na obra de Quellier 2012.

Estes trabalhadores, que teriam fortalecido as suas forças com uma refeição por certo bem mais completa que a de suas casas, tiveram ainda o gosto de saborearem a fruta, neste caso os sumarentos e frescos melões, em que foram investidos 50 reais<sup>44</sup>.

## FESTIVIDADES

As festividades tinham lugar nos concelhos por ocasião dos momentos altos do calendário litúrgico ou nas vésperas e dias de santos, podendo acumular-se as celebrações religiosas com as profanas.

As comemorações da realeza e da família real, dos nascimentos aos casamentos e morte ou aos feitos de armas, assumiam-se como tempos de celebração da unidade orgânica do corpo das cidades e vilas do reino com a sua cabeça, o seu rei e senhor<sup>45</sup>.

Acrescentavam-se-lhes os dias de feira ou romaria.

E a todos estes se sobrepunha a festividade única da comunidade municipal que era a festa do Corpo de Deus, iconografia do poder, das hierarquias e do trabalho nas cidades e vilas portuguesas<sup>46</sup>.

Montemor-o-Novo fazia as eleições para os seus dirigentes no dia de S. João. Dupla festa – renovava-se a equipa camarária e celebrava-se, em pleno solstício de Verão, o popular e antiquíssimo culto a S. João<sup>47</sup>. O calor convidava à bebida e à degustação de alimentos frescos e sumarentos.

O concelho comprou então, no ano de 1422, 4 almudes e meio de vinho vermelho, a 23 reais brancos e 3 pretos o almude, e 3 almudes de vinho branco, a 18 reais brancos e 6 pretos o almude<sup>48</sup>, portanto sendo mais caro o vinho tinto que o branco. Mais adquiriu dois seirões de soromenhos, variedade de peras, que vieram de Setúbal<sup>49</sup>, e ainda dois milheiros de farteis, que são bolos feitos de farinha, ovos, manteiga açúcar e por vezes com amêndoa no interior<sup>50</sup>.

Estávamos perante a refeição leve de vinho e fruta, que também contemplava os doces, a qual era comum em tempos medievais, tanto nos paços de reis como em casas de gente simples, em ambiente privado ou mais colectivo, e que dava ensejo a momentos aprazíveis de convivência e conversação<sup>51</sup>.

---

<sup>44</sup> Para a comparação com outros consumos de fruta em Portugal, ver Santos 1997b: 67-84.

<sup>45</sup> A título de exemplo, leia-se Costa 2006: 217-232.

<sup>46</sup> Vejam-se os estudos de Gonçalves 1984/1985: 69-89; Silva 1993: 197-217.

<sup>47</sup> Também no Porto as eleições ocorriam no S. João, sendo de comparar as festividades então ocorridas em Gonçalves 1987: 101-102.

<sup>48</sup> Gastou, no vinho vermelho, 105 reais brancos e, no vinho branco, 55 reais brancos e 8 reais pretos.

<sup>49</sup> Custaram 90 reais brancos, tendo pago pelo aluguer dos seirões 4 reais brancos.

<sup>50</sup> Barros 2013, receitas 214, 227, 230.

<sup>51</sup> Arnaut 1986: 31-32; Coelho 2014: 105-106.

Os 135 litros de vinho<sup>52</sup> adquiridos pelo concelho, juntamente com 66 quilos de peras<sup>53</sup> e milhares de farteis, podiam ser dádivas a distribuir não apenas pelos homens bons mas também pelos demais vizinhos que assistissem às celebrações e assim compartilhassem a alegria do espírito com o reconforto do corpo. De facto, para os de menores posses, tais alimentos seriam mimos que os compensavam da frugalidade do dia-a-dia. Desde logo a fruta constituía um alimento supérfluo na alimentação do homem medieval, que se assumia como luxo de ricos<sup>54</sup>. Do mesmo modo o eram os doces, que só nos dias festivos, sobremaneira os do calendário litúrgico, estariam à mesa do homem comum. E para além disso a bebida podia ser de melhor qualidade e jorrar com mais abundância que habitualmente, animando o convívio.

No ano de 1499, a aposta alimentar nas festividades joaninas camarárias foi igualmente em vinho e fruta, mas esta em enorme abundância e variedade. E se no ano de 1422 o concelho despendeu cerca de 460 reais em alimentos, neste de 1499 investiu cerca de 1993 reais, portanto quatro vezes mais, o que também pode resultar da desvalorização da moeda e inflação dos preços.

Compraram-se 11 000 peças de fruta, que não se discriminam<sup>55</sup>, para além de outra, agora identificada, como quatro canastras de ameixa rainha<sup>56</sup> - talvez as hoje conhecidas ameixas rainhas cláudias, pequenas e verdes, muito cultivadas no Alto Alentejo - e ainda duas canastras de peras<sup>57</sup>. Logo depois investiu-se na bebida - 3 almudes de vinho branco<sup>58</sup> e 5 almudes de vinho vermelho<sup>59</sup>, mais caro, o que daria uns 112 a 144 l, portanto para 60 ou 70 pessoas apreciarem os frescos sabores do vinho e da fruta.

Claramente se percebe que estas vitualhas, muito em particular a fruta, deviam ter sido dadas a convidados ou à população que tivesse ocorrido à câmara para festejar os novos dirigentes, em tempos de festa joanina.

Ainda nesse ano, os novos oficiais, a título de tomarem as contas do procurador do ano transacto, tiveram direito a um jantar específico. Nele comeram coelhos e galinhas, antecédidos ou guarnecidos de uma salada de

---

<sup>52</sup> Um almude teria entre 14 a 18 litros (cálculo pela maior capacidade) (Marques 1971: 372).

<sup>53</sup> A seira é equivalente a 3 arrobas ou 33 quilos. Admite-se que o seirão, palavra que nos remete para um aumentativo, não tivesse um peso inferior (Marques 1971: 373).

<sup>54</sup> Cortonesi 2001: 37.

<sup>55</sup> Fonseca 1998: 181. Ascenderam a 1100 reais.

<sup>56</sup> Estas ameixas eram já caras, pois custaram 200 reais (Fonseca 1998: 181).

<sup>57</sup> Uma foi comprada por 60 reais, mas outras, que deveriam ser de qualidade superior, por 80 reais (Fonseca 1998: 181).

<sup>58</sup> A 7 ceitis o quartilho, importaram em 168 reais (Fonseca 1998: 182).

<sup>59</sup> A 8 ceitis o quartilho, montou a 325 reais (Fonseca 1998: 182). Também para estas festas joaninas foram adquiridas quatro cargas de espadana, que perfizeram 32 reais (Fonseca 1998: 182).



pepinos e rábanos, e obviamente acompanhados de pão e regados de vinho branco e vermelho<sup>60</sup>, embora não possamos apurar os quantitativos.

A mais notável festividade concelhia era, porém, a festa do Corpo de Deus. A festa do “Corpus Christi” realizava-se na Quinta-feira a seguir ao Domingo da Santíssima Trindade e foi criada, em 1264, pelo papa Urbano IV pela bula *Transiturus de hoc mundo*. Celebrou-se em Portugal desde o tempo de D. Afonso III, ainda que a procissão, que se lhe acabou por associar, talvez só tivesse vindo a ocorrer a partir dos finais do século XIV.

As comemorações constavam de missa, pregação, procissão, com jogos, danças e representações teatrais, e corridas de touros. Na procissão desfiliavam, em representação, todas as profissões das cidades e vilas, bem como os seus corpos dirigentes, respeitando uma estrita hierarquia, que aproximava os mais prestigiados socialmente da sacralidade do Santíssimo e da clerezia.

As festividades eram suportadas pela Igreja, pelas associações de mesteres e pelo concelho, que nelas investia mais de 10% das suas rendas, como já se estudou para o Porto<sup>61</sup>. Cabia ao concelho preparar as ruas para a procissão, para as danças e para as corridas de touros. Concorria com os mesterais para a aquisição dos touros, os quais depois das festividades eram vendidos para a sua carne e pele serem aproveitadas<sup>62</sup>. Tinha o encargo de tratar dos andores, que levavam a figura de alguns santos, e muito em especial de cuidar do resguardo do Corpus Christi, designado ao tempo por “gaiola”, acrescido do pálio que o cobria, para além de ajudar a vestir certos figurantes, que representavam os apóstolos, santos e santas, e de assegurar a música da procissão<sup>63</sup>. Gastava

---

<sup>60</sup> Foram estes os gastos – 40 reais para pão; 60 reais para vinho branco e vermelho; 60 reais para um par de galinhas; 12 reais para coelhos; 6 reais para um dúzia de pepinos; 5 reais talvez para outros legumes, mas que não se conseguiram ler; 2 reais para rábanos e ainda 4 reais para lenha, a fim de confeccionar a refeição (Fonseca 1998: 182).

<sup>61</sup> Cfr. Gonçalves 1987: 93-94.

<sup>62</sup> Assim, em Loulé, a venda da carne (a 4 reais o arrátel) e a pele do touro do concelho, rendeu, no ano de 1450-1451, 315 reais (Botão 2009: 330). Por sua vez o homem, que ajudou a esfolar o referido touro, recebeu 1,5 canada de vinho, portanto 2,25l, que importaram a 3 reais brancos e 6 pretos, valendo a canada 24 pretos (Botão 2009: 336).

<sup>63</sup> Recorde-se que, para o ano de 1499, sabemos que em Montemor-o-Novo as herdades do concelho, a renda do mato e a renda das vinhas foram arrematadas a particulares, respectivamente por 40 mil, 13 mil e outros 13 mil reais brancos, para além de cada um dos três rendeiros entregarem um touro para a festa de Corpo de Deus. Depois da festa esses mesmos touros foram arrematados, após ter sido lançado pregão, e renderam 2 300 reais (Fonseca 1998: 163). Quanto a gastos despendeu 120 reais em pedra e meia de linho (valendo a pedra de linho 80 reais) para a cabeleira dos Apóstolos (Fonseca 1998: 179) e depois mais 30 reais para tingir as cabeleiras (Fonseca 1998: 180) e ainda mais 60 reais que recebeu o homem que concertou as cabeleiras e os diademas (Fonseca 1998: 180). Em 8 braças de cordel para a pombinha (talvez para uma representação do baptismo de Jesus) 24 reais (Fonseca 1998: 179) e em baraços, madeira e confecção das bastidas (para as representações teatrais, jogos, danças ou para as corridas de touros) 278 reais (Fonseca 1998: 179). Mais se gastou com as varas dos oficiais 88 reais (Fonseca 1998: 181) e luvas, para as empunharem com maior dignidade, outros 80 reais (Fonseca 1998: 181).



ainda com refeições que eram servidas na câmara a várias pessoas<sup>64</sup>. Atentemos neste últimos gastos alimentares.

No ano de 1499, os oficiais, desde logo enquanto tratavam da festa, foram contemplados com o mimo do vinho e da fruta, no montante de 100 reais<sup>65</sup>.

Mas, no dia do Corpo de Deus, o convívio teria sido bem mais alargado e provido de alimentos. Comeram-se várias espécies de carnes – de vaca, de carneiro, de coelho e de galinha.

À disposição estiveram 14, 62 Kg de carne de vaca<sup>66</sup>, um carneiro<sup>67</sup>, 6 galinhas, que deviam ser grandes e boas, dado que cada uma custou 30 reais<sup>68</sup>, e coelhos em quantidade que se desconhece. E apesar das notas de despesas serem meras informações contabilísticas, interligando-as reflectidamente, poderemos conhecer mesmo alguns elementos sobre a confecção dos alimentos.

A vaca teria sido cozinhada com toucinho<sup>69</sup>, para lhe adubar o tempero com mais gordura, mas já os coelhos haveriam sido confeccionados com azeite<sup>70</sup>, gordura vegetal mais leve que não agrediria a delicadeza desta carne<sup>71</sup>. E qualquer destes alimentos levaria vinagre, já que foram adquiridos 3 litros dele<sup>72</sup> para prepararem esta refeição. Para cozer, assar, estufar ou frigir necessário era o lume e a lenha que o alimentava, nesta gastando o concelho 12 reais<sup>73</sup>.

Depois do prato principal houve o conforto do doce, do queijo e da fruta. As espécies frutícolas não são especificadas, mas deviam ser as do Verão e nelas se investiram 150 reais, enquanto os dois queijos se adquiriram por 60 reais<sup>74</sup>. Os bolos teriam sido amassados com farinha de trigo e manteiga<sup>75</sup>. E como se vivia um dia de festa, o pão que acompanhou a carne foi também o melhor pão alvo de cereal de primeira<sup>76</sup>.

---

Pagou ainda a um homem para corrigir as portas do curro dos touros, 20 reais (Fonseca 1998: 181) e a uma mulher, que não se sabe o que fez, mais 60 reais (Fonseca 1998: 181), bem como em 9 cargas de espadana gastou 62 reais (Fonseca 1998: 181), certamente para ornamentar as ruas.

<sup>64</sup> Sobre os momentos e actos desta festividade, veja-se Gonçalves 1987: 94-100.

<sup>65</sup> Fonseca 1998: 179.

<sup>66</sup> Adquiriram-se 43 arráteis de carne, a 16 ceitis o arrátel. Admitindo que o arrátel equivale a 0, 340gr, teríamos os 14, 62 quilos, que custaram 114 reais (Fonseca 1998: 180).

<sup>67</sup> Custou 80 reais (Fonseca 1998: 180).

<sup>68</sup> Nas 6 galinhas houve um custo de 180 reais (Fonseca 1998: 180).

<sup>69</sup> Em toucinho gastou o concelho 10 reais (Fonseca 1998: 180).

<sup>70</sup> O azeite importou em 10 reais (Fonseca 1998: 180).

<sup>71</sup> Todas as receitas de coelho do frade português do século XVI são com azeite (Barros 2013: 135, 377, 397).

<sup>72</sup> Compraram 2 canadas de vinagre, equivalente a 3 litros (tomando a canada como tendo a capacidade de 1,5 l), em que gastaram 12 reais (Fonseca 1998: 180).

<sup>73</sup> Fonseca 1998: 180.

<sup>74</sup> Fonseca 1998: 180.

<sup>75</sup> Sabemos que uma púcara de manteiga para os bolos custou 20 reais (Fonseca 1998: 180). Quanto à utilização da manteiga na culinária dos diferentes reinos da Europa leia-se Laurioux 2001: 75-76.

<sup>76</sup> Foram adquiridos 10 alqueires de farinha ( em torno de 140 ou 180 Kg), para pão e bolos,

Os convivas dessedentaram-se nesta mesa com vinho branco e vermelho. Beberam 2 almudes de vinho branco e 4 de vinho vermelho, portanto cerca de 84 ou 106 litros de vinho<sup>77</sup>, o que, calculando uma média de 2 litros por pessoa, daria para cerca de 50 comensais<sup>78</sup>.

Comparativamente, poderemos afirmar que, no ano de 1450-1451, em Loulé, se gastaram para a refeição da festa do Corpo de Deus, 10 reais em maçãs, 10 reais em 100 peras e 5 reais em pepinos<sup>79</sup>. De novo presente o pepino que, em tempo de Verão, devia ser consumido pela sua frescura. Degustaram ainda 195 litros de vinho, metade branco, a 4 reais brancos a canada, e metade vermelho, mais barato, a 24 reais pretos a canada<sup>80</sup>.

Já nas comemorações das efemérides da família real, torna-se bem curioso assinalar que em Montemor-o-Novo se festejou, no ano de 1499, o regresso de Vasco da Gama da descoberta da Índia, como certamente em muitos outros concelhos a que fora transmitida a boa nova e alguma ordem régia para a celebrar<sup>81</sup>. Houve missa, pregação, procissões e festividades, animadas pelo som das trombetas<sup>82</sup>. Houve, como não podia deixar de ser, corridas de touros<sup>83</sup>. E terá havido também distribuição de comida e bebida, como vinho e fruta<sup>84</sup>.

---

por 350 reais, portanto a 35 reais o alqueire (Fonseca 1998: 180). Ora, como noutras anotações de despesas se pode deduzir que o alqueire de trigo custava 30 reais (Fonseca 1998: 166), então não temos dúvida que o cereal era o trigo e mesmo do melhor, porque mais caro.

<sup>77</sup> O vinho branco adquiriu-se por 8 ceitis o quartilho e o vermelho por 4 reais a canada, o que importou num custo de 306 reais (Fonseca 1998: 180). O vinho branco foi mais caro, a cerca de 5,3 reais a canada.

<sup>78</sup> No Porto, estas refeições seriam ainda mais opulentas, nelas se apresentando, além do pão e vinho, a carne. Carne sobretudo de carneiro, de que se faria um picado, temperado com especiarias, como canela, cravinho, açafrão, e ligado com ovos e pão ralado. À sobremesa comiam-se bolos, confeccionados com leite, manteiga e ovos, e fruta, em especial a cereja e o figo, havendo ainda queijo (Gonçalves 1987: 99-100).

<sup>79</sup> Botão 2009: 337.

<sup>80</sup> Botão 2009: 337.

<sup>81</sup> Foi a 2 de Julho de 1497 que a frota portuguesa partiu e a 18 de Maio de 1498 que chegou à Índia, tendo Vasco da Gama regressado em 29 de Agosto de 1499.

<sup>82</sup> Aos trombeteiros pagou o concelho 120 reais (Fonseca 1998: 172). Mas gastou mais, em três quartos de carneiro para alimentar 3 trombeteiros, 75 reais (Fonseca 1998: 179) e para baraços e madeira e confecção das bastidas (para as representações e corridas de touros), 278 reais (Fonseca 1998: 179).

<sup>83</sup> Anota-se o valor da sisa, no montante de 60 reais, pela compra do touro, nas festas e procissões que o rei mandara fazer pela vinda de Vasco da Gama (Fonseca 1998: 172), como depois há uma outra verba de 400 reais referente à aquisição desse touro (Fonseca 1998: 174).

<sup>84</sup> Aqui temos, porém, alguma dúvida se os pagamentos a dois homens que foram ao porto de Galuxo, a quem o concelho pagou 100 reais para vinho e fruta, se referem a estas festividades, porque tal não se expressa (Fonseca 1998: 173). Para um confronto com outras festividades afins, como, por exemplo, as comemorações da vitória de Toro no Porto, ver Gonçalves 1987: 102-104.

As festividades religiosas, e até mesmo as associadas à família real, envolviam sempre celebrações litúrgicas, em particular a missa<sup>85</sup> com pregação, a qual devia estar a cargo de um afamado pregador que, pela palavra, soubesse tocar os corações, fazendo chorar quando de uma cerimónia fúnebre se tratasse, apelar à moral e bons costumes cristãos pelo exemplo de Cristo, da Virgem<sup>86</sup> ou do santo que se exaltava, ou alegrar-se em comunhão com o seu senhor e rei nos nascimentos, baptizados e casamentos da família real ou nas vitórias da realza. E o pregador devia ser pago e seguramente tinha de comer.

Por indicação de um Mestre Frei Afonso, o concelho de Montemor-o-Novo, no ano de 1499, foi chamar um pregador a Évora<sup>87</sup>, que depois de ter pregado, recebeu um par de galinhas e cevada para a besta de transporte, bens que importaram em 94 reais<sup>88</sup>.

Já um outro pregador, Frei Francisco, foi contemplado com uma refeição de pescado, gastando-se neste e na lenha para o confeccionar, 450 reais<sup>89</sup>.

Parece-nos de assinalar que estes religiosos teriam uma alimentação mais leve de aves ou pescado, embora também se verifique que há gastos muito díspares entre os que assim pregavam, o que poderia estar relacionado com a sua formação e estatuto eclesiástico.

Na realidade, Frei Francisco, que era um trinitário, foi bastante recompensado, pois a vila pagou pela casa e cama em que dormiu 450 reais<sup>90</sup> e ainda lhe entregou “de esmola”, assim diz o livro, 3 000 reais, mais 100 por um carneiro, no dia de Páscoa<sup>91</sup>. Este religioso teria vindo, portanto, para as celebrações da Quaresma, e em especial da Semana Santa, tendo assim comido peixe nos dias de jejum e abstinência, mas depois, na Páscoa, degustou a apreciada carne de carneiro, ainda que a avultadíssima soma de dinheiro que lhe foi entregue constituísse o pagamento dos serviços prestados e ultrapassasse, por certo, os seus gastos com a compra de alimentos.

Esta distribuição de pescado na Quaresma remete-nos para os interditos religiosos alimentares cristãos, que, ao longo do ano, mas especialmente neste período, convidavam os fiéis à privação de carne, podendo existir,

---

<sup>85</sup> O custo de uma missa, em 1499, no concelho de Montemor-o-Novo, era de 40 reais (Fonseca 1998: 167, 179).

<sup>86</sup> Em Montemor-o-Novo havia procissões à igreja de Nossa Senhora da Conceição (Fonseca 1998: 167, 179). Uma missa e procissão tiveram lugar em Montemor-o-Novo pela rainha (Fonseca 1998: 167), a qual devia ter por fim sufragar a alma da rainha D. Isabel, que morrera em 1498.

<sup>87</sup> O homem, que foi a Évora buscar o pregador (e também um carnicheiro), recebeu 100 reais (Fonseca 1998: 176).

<sup>88</sup> Fonseca 1998: 176.

<sup>89</sup> Fonseca 1998: 176.

<sup>90</sup> O aluguer da casa para pousar importou em 100 reais e a cama em 350 (Fonseca 1998: 178).

<sup>91</sup> Fonseca 1998: 178.

anualmente, cerca de uma centena de dias de jejuns e abstinências<sup>92</sup>. Por isso os concelhos não queriam que fossem cometidas burlas na venda do pescado, do mesmo modo que muito se preocupavam com o abastecimento piscícola das localidades, quando as práticas religiosas assim o exigiam. Em Loulé, no ano de 1450-1451, uma mulher teve que pagar uma multa de 250 reais por cometer fraudes na venda de pescada<sup>93</sup> e, na Quaresma, um pescador e uma pescadeira fizeram vários carretos de pescado até à vila<sup>94</sup>.

Se em Montemor-o-Novo, para além das dádivas aos pregadores, não encontramos outros mimos alimentares a visitantes, já o mesmo não acontece em Loulé, no ano camarário de 1450-51.

Percebemos que Loulé teve uma reunião com outros concelhos, no paço de concelho, que foi até juncado de fresco para o efeito<sup>95</sup>. Depois aos delegados desses municípios foi oferecida uma leve merenda de vinho e fruta. Estavam à disposição dos visitantes 5,5 kg de figos brancos, nozes e cidras<sup>96</sup> e, ainda, para matarem a sede, 17 canadas de vinho, portanto cerca de 25, 5 litros. Neste total, 5 canadas eram de vinho vermelho e 12 de branco, parecendo indiciar-nos que seria o mais leve vinho branco que melhor acompanhava os frutos secos<sup>97</sup>.

Além disso, Loulé terá agraciado Rui Galvão, talvez por algum favor prodigalizado ao concelho, com 440 kg de passas, no valor de 1200 reais<sup>98</sup>.

Ainda que esparsas, cremos ter deixado perceber com este trabalho que as secas e por vezes fastidiosa anotações das receitas e despesas concelhias nos podem presentear com várias notas sobre a alimentação em dias de trabalho do quotidiano ou do extraordinário festivo dos homens comuns.

Delas decorrem anotações de alimentos, de pesos, de medidas, de preços. Delas decorrem notícias de refeições e até indícios da sua confecção. Delas decorrem apontamentos sobre a comida, como sustento do corpo e da força para o trabalho, ou memórias de celebrações em que a degustação ou a partilha dos alimentos se assume como um momento de festa, de convívio e de sociabilidade.

---

<sup>92</sup> Cfr. Coelho 1995: 97, nota 73.

<sup>93</sup> Botão 2009: 330.

<sup>94</sup> Botão 2009: 344.

<sup>95</sup> Gastou o concelho, para juncar o paço, 10 reais (Botão 2009: 342).

<sup>96</sup> O concelho despendeu em meia arroba de figos brancos (cerca de 5, 5 Kg) 25 reais, em nozes, 20 reais e em cidras, 8 reais (Botão 2009: 342).

<sup>97</sup> Por sua vez o procurador, que andou com outro homem na câmara, talvez para receber os que vieram dos outros concelhos, bebeu, em conjunto com esse ajudante, 2 canadas de vinho, à média de 1,5 litros por cada um, que importaram em 4 reais brancos e 8 reais pretos (Botão 2009: 343).

<sup>98</sup> Botão 2009: 345. Refere-se que lhe foram entregues 20 peças de passas, que ascenderam a 13 seiras e uma arroba (uma seira tem 3 arrobas, portanto 33 kg).

E sendo tão escassas e parcas as notas sobre a alimentação medieval portuguesa, sobretudo para os estratos populares, tanto da gente comum como das elites urbanas ou rurais, não deixaremos de continuar a percorrer estas fontes para enriquecer o conhecimento sobre o acto de comer, essa necessidade primeira e fundamental dos homens, ou sobre a refeição partilhada, esse fundamento das alegrias das suas vidas, nos tempos de outrora como nos do século XXI.

Preços de géneros alimentares no século XV

	1422 Montemor-o-novo	1450-51 Loulé	1499 Montemor-o-novo
<b>1. Carne e Aves</b>			
Carne		5 reais/arrátel <sup>99</sup>	
Carne de Touro	4 reais/arrátel <sup>100</sup>		
Carne de Vaca			16 ceitis/arrátel <sup>101</sup>
Carneiro			80 reais/unidade <sup>102</sup>
Galinha			30 reais/unidade <sup>103</sup>
<b>2. Cereal</b>			
Trigo		13 reais/alqueire <sup>104</sup>	30 reais/alqueire <sup>105</sup>
Farinha de Trigo			35 reais/alqueire <sup>106</sup>
<b>3. Vinho e Vinagre</b>			
Vinho		6 reais pretos/quartilho <sup>107</sup>	
Vinho Branco	18 reais brancos e 6 pretos/almude <sup>108</sup>	1 real branco/quartilho <sup>109</sup> 7, 5 reais pretos/ quartilho <sup>110</sup>	7 ceitis/quartilho <sup>111</sup> 8 ceitis/quartilho <sup>112</sup>
Vinho Vermelho	23 reais brancos e 3 pretos/almude <sup>113</sup>	6 reais pretos/quartilho <sup>114</sup> 5 reais pretos/quartilho <sup>115</sup>	1 real/quartilho <sup>116</sup> 8 ceitis /quartilho <sup>117</sup>
Vinagre			6 reais/canada <sup>118</sup>
<b>4. Outros géneros alimentícios</b>			
Sal		4 reais brancos e 4 reais pretos/alqueire <sup>119</sup>	
Azeite		10 reais brancos/oitava <sup>120</sup>	
Figos Brancos		25 reais brancos/arroba <sup>121</sup>	
Passa		30 reais brancos/arroba <sup>122</sup>	
Queijo			30 reais/unidade <sup>123</sup>
Manteiga			20 reais/púcara <sup>124</sup>

<sup>99</sup> Botão 2009: 339.

<sup>100</sup> Botão 2009: 330.

<sup>101</sup> Fonseca 1998: 180.

<sup>102</sup> Fonseca 1998: 180.

## BIBLIOGRAFIA

- Arnaut, S. D. (1986), *A arte de comer em Portugal na Idade Média (Introdução a O “Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal)*. Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- Barros, A. L. (2013) (ed.), *As Receitas de cozinha de um frade português do século XVI*. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Beirante, M. A. (1987), «Relações entre o Homem e a Natureza nas mais antigas posturas da Câmara de Loulé: séculos XIV-XV», in *Actas das 1<sup>as</sup> Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*. Loulé, Câmara Municipal-Universidade do Algarve: 231-242.
- Bolumburu, B. A., Telechea, J. A. S. (2009) (eds.), *Alimentar la Ciudad en la Edad Media. Nájera Encuentros Internacionales del Medievo 2008*. Logroño, Instituto de Estudios Riojanos.
- Botão, M. F. (2009), *A construção de uma identidade urbana no Algarve medieval. O caso de Loulé*. Casal de Cambra, Caleidoscópio.
- Campos, M. A. Á. (2014), “Alimentar a cidade de Coimbra na Baixa Idade Média: notas sobre os alimentos, as estruturas de transformação alimentar e os ofícios”, in Soares, C. Macedo, I. C. (coords.), *Ensaio sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra: 113-140.
- Coelho, M. H. C. (1990a), “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievais”, in *Homens, Espaços e Poderes. Séculos XI-XV, I, Notas do viver social*. Lisboa, Livros Horizonte: 9-22.

---

<sup>103</sup> Fonseca 1998: 180, 182.

<sup>104</sup> Botão 2009: 338.

<sup>105</sup> Fonseca 1998: 164.

<sup>106</sup> Fonseca 1998: 180.

<sup>107</sup> Botão 2009: 336, 343.

<sup>108</sup> Fonseca 1998: 159.

<sup>109</sup> 1 real branco equivale a 10 reais pretos. Botão 2009: 337.

<sup>110</sup> Botão 2009: 343.

<sup>111</sup> Fonseca 1998: 182.

<sup>112</sup> Fonseca 1998: 180.

<sup>113</sup> Fonseca 1998: 159.

<sup>114</sup> Botão 2009: 337.

<sup>115</sup> Botão 2009: 343.

<sup>116</sup> Fonseca 1998: 180.

<sup>117</sup> Fonseca 1998: 182

<sup>118</sup> Fonseca 1998: 180.

<sup>119</sup> Botão 2009: 339.

<sup>120</sup> Botão 2009: 339.

<sup>121</sup> Botão 2009: 342.

<sup>122</sup> Botão 2009: 345.

<sup>123</sup> Fonseca 1998: 180

<sup>124</sup> Fonseca 1998: 180.

- Coelho, M. H. C. (1990b), «A Mulher e o Trabalho nas Cidades Medievais Portuguesas», in Coelho, M. H. C., *Homens, Espaços e Poderes. Séculos XI-XVI*, I. *Notas do Viver Social*. Lisboa, Livros Horizonte: 37-59.
- Coelho, M. H. C. (1995), “A pesca fluvial na economia e sociedade medieval portuguesa”, in *Cadernos Históricos*, 6, *Actas do Seminário “Pescas e navegações na história de Portugal (século XII a XVIII)”*. Lagos: 81-102.
- Coelho, M. H. C. (2005), “Ao correr do vinho. Governança e desgovernança dos homens”, *Portefólio* 1: 112-121.
- Coelho, M. H. C. (2011), “Municipal Power”, in Mattoso, J. (dir.), Rosa, M. L, Sousa, B. V., Branco, M. J. (eds.), *The Historiography of Medieval Portugal c. 1950-2010*. Lisboa, IEM: 209-230.
- Coelho, M. H. C. (2014), “A mesa do rei de Avis. Espaços, Oficiais, Alimentos e Cerimoniais”, in Soares, C. Macedo, I. C. (coords.), *Ensaios sobre Património Alimentar Luso-: Brasileiro*. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra: 89-111.
- Cortonesi, A. (2001), “Autoconsumo e mercado: a alimentação rural e urbana na Baixa Idade Média”, in Flandrin, J.-L., Montanari, M. (eds.), *História da alimentação*, II. Lisboa, Terramar: 31-41.
- Costa, P. M. C. P. (2006), «Das festas religiosas ao luto por D. Sebastião no âmbito da vereação de Braga (1578)», in *Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Marques*, 4. Porto, Faculdade de Letras: 217-232.
- Desportes, F. (1987), *Le pain au Moyen Âge*, Paris.
- Desportes, F. (2001), “Os ofícios da alimentação”, in Flandrin, J.-L., Montanari, M. (eds.), *História da alimentação*, II. Lisboa, Terramar: 43-55.
- Dias, J. J. A. (1996), *Gentes e espaços (em torno da população portuguesa na primeira metade do século XVI)*, 1. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian-Junta Nacional de Investigação Científica e Tecnológica.
- Duarte, L. M. (1998), “O vinho em Portugal na Baixa Idade Média: produção, distribuição e consumo (notas para uma síntese)”, in *Os Vinhos Licorosos e a História. Actas do Seminário Internacional, 19 a 24 de Abril de 1998*. Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico: 201-224.
- Faugeron, Fabien (2014), *Nourrir la ville. Ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*. Rome, École Française de Rome.
- Finances et comptabilité urbaines du XIIIe au XVIe siècle* (1964). *Colloque International Blankenberge*, 1962. Bruxelas.
- Flandrin, J.-L. (2001), “Condimentação, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI”, in Flandrin, J.-L., Montanari, M. (eds.), *História da alimentação*, II. Lisboa, Terramar: 95-110.
- Fonseca, J. (1998), *Montemor-o-Novo no século XV*. Montemor-o-Novo, Câmara Municipal de Montemor-o-Novo.
- Freire A. B. (1906), “Povoação de Entre Tejo e Guadiana no XVI. Século”, *Arquivo Histórico Português*, IV: 93-105.

- Gonçalves, I. (1984/1985), «As Festas do “Corpus Christi” do Porto na segunda metade do século XV, a participação do concelho», *Estudos Medievais* 5/6: 69-89.
- Gonçalves, I. (1986), «Posturas Municipais e Vida Urbana na Baixa Idade Média: o exemplo de Lisboa», *Estudos Medievais* 7: 155-172.
- Gonçalves, I. (1987), *As Finanças Municipais do Porto na segunda metade do século XV*. Porto, Câmara Municipal-Arquivo Histórico.
- Gonçalves, I. (1996), “Despesas da Câmara Municipal de Loulé em meados do século XV”, in *Um olhar sobre a cidade medieval*. Cascais, Patrimonia:191-209.
- Gonçalves, I. (2000), “Do pão quotidiano nas terras de Alcobaça (séculos XIV e XV)”, in *Cister. Espaços, territórios, paisagens*, I. s. l., Ministério da Cultura-Instituto Português do Património Arquitectónico: 21-26.
- Gonçalves, I. (2007), “A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média”, *Turres Veteras* 9: 49- 72.
- Gonçalves, I. (2010), “A alimentação”, in Mattoso, J. (dir), Sousa, B. V. (coord.), *História da Vida Privada em Portugal*, I. Lisboa, Círculo de Leitores: 226-259.
- Homem, A. L. C., Homem, M. I. N. M. C. (2006), «Lei e poder concelhio: as posturas. O exemplo de Lisboa (sécs. XIV-XV) (primeira abordagem)», *Revista da Faculdade de Letras. História*, III<sup>a</sup> série, 7: 35-50.
- Laurioux, B. (2001), “Cozinhas medievais (séculos XIV e XV), in *História da Alimentação*, in Flandrin, J.-L., Montanari, M. (eds.), *História da alimentação*, II. Lisboa, Terramar: 67-82.
- Laurioux, B. (2002), *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*. Paris, Hachette.
- Manger et boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)* (1984), 2 vols.. Paris.
- Marques, A. H. (1971), “Pesos e Medidas”, in Serrão, J. (ed.), *Dicionário de História de Portugal*, 3. Porto, Livraria Ferreirinhas.
- Marques, A. H. (2010, 6<sup>o</sup> ed.), *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos da vida quotidiana*. Lisboa, Esfera dos Livros.
- Marques, J., Coelho, M. H. C., Homem, A. L. C. (2000), “Diplomatique municipale portugaise (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)”, in Prevenier, W., Hemptinne, Th., *La diplomatique urbaine en Europe au Moyen Age. Actes du Congrès de la Commission Internationale de Diplomatique*, Gand, 25-29 août 1998. Garant: 281-305.
- Martins, L. F. G. (2014), *A alimentação em Loulé medieval (1384-1488)*. Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (dissertação de mestrado policopiada).
- Menjot, D., Sáchez Martinez, M. (1996,1999, 2002, 2005) (eds.), *La fiscalité des villes au Moyen Age (Occident méditerranéen)* 1. *Etude des sources*. 2. *Les systèmes fiscaux*, 3. *La redistribution de l'impôt*, 4. *La gestion de l'impôt*, Toulouse, Privat.
- Pesca (La) Pesca en la Eda Media* (2009). Madrid, Monografias de la Sociedad Española de Estudios Medievales, 1.
- Peyer, H. C. (2001), “Os princípios da hospedagem na Europa”, in Flandrin, J.-L., Montanari, M. (eds.), *História da alimentação*, II. Lisboa, Terramar: 57-65.



- Quellier, F. (2012), *Histoire du jardin potager*. Paris, Armand Colin.
- Santos, M. J. A. (1997a) , “O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V-Breves notas”, in *A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes-Cultura-Sociedade*. Coimbra, 1997: 1-33.
- Santos, M. J. A. (1997b) , “Vinho, pescado, fruta e outras viandas em tempos medievais”, in Santos, M. J. A., *A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes-Cultura-Sociedade*. Coimbra: 67-84.
- Silva, M. J. V. B. M. (1993) – «A Procissão na cidade: reflexões em torno da festa do Corpo de Deus na Idade Média Portuguesa», in *A Cidade. Actas das Jornadas inter e pluridisciplinares*. Lisboa, Universidade Aberta: 197-217.
- Tavares, M. J. F. (1987), «A Política Municipal de Saúde Pública. Séculos XIV-XV», *Revista de História Económica e Social* 19: 17-32.
- Verdon, J. (2002), *Boire au Moyen Âge*. Paris, Perrin.
- Viana, M. (2001), “Alguns preços do vinho em Portugal (séculos XIV-XVI)”, *Arquipélago. História*, 2ª série, 5: 605-625.
- Viana, M. (2007-2008), “Alguns preços de cereais em Portugal (séculos XIII-XVI)”, *Arquipélago. História*, 2ª série, 11-12: 207-280.

**CULINÁRIA E ETIQUETA EM PORTUGAL NOS ANOS 30:  
AS PROPOSTAS DE ESTELA BRANDÃO**  
**Cooking & Etiquette in Portugal in the Thirties:  
the proposals by Estela Brandão**

ISABEL M. R. MENDES DRUMOND BRAGA  
Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras e CIDEHUS-UE  
isabeldrumondbraga@hotmail.com

**RESUMO:** As propostas culinárias portuguesas dos anos 30 do século XX revelam uma significativa capacidade de adaptação às novas realidades económicas do período entre as duas guerras mundiais, ao mesmo tempo que se viram para públicos diferenciados, com destaque para os menos abastados e com fraca formação. É neste contexto que apareceram obras pensadas para ensinar a preparar refeições simples, económicas e variadas, a par de conselhos básicos relativos ao aproveitamento de restos, a truques para poupar, a par de regras de etiqueta e de um conjunto de preparações muito variadas relativas a questões que poderíamos definir como de economia doméstica em sentido lato, uma vez que abrangem matérias tão diferentes como tirar nódoas, lavar loiça, cuidar da criação, etc.

No âmbito deste texto, pretende estudar-se o contributo conservador de Estela Brandão, através da sua obra em três volumes intitulada *Arte e Economia* (1937-1940) e de uma outra cujo título é *Regras de Bem Viver na Sociedade* (1938), com vista a ensinar e preparar as jovens pouco conhecedoras das realidades domésticas. Esta abordagem será complementada com a comparação com outras publicações da época, designadamente alguns livros de receitas de Rosa Maria e de Branca Mirafior, autoras que na mesma época demonstraram preocupações semelhantes.

**PALAVRAS-CHAVE:** Culinária, Economia doméstica, Estela Brandão, Portugal, século XX.

**ABSTRACT:** Portuguese culinary proposals of the thirties of the twentieth century show a significant ability to adapt to new economic realities of the period between the two world wars, also aiming at different audiences, especially the least wealthy and with little instruction. It is in this context that works designed to teach how to prepare simple, economic and varied meals appeared. These also gave some basic advice concerning the use of leftovers, and tips for saving money, along with etiquette rules and a set of extremely varied preparations for issues that could be defined as home economics in a broad sense, as they cover subjects as diverse as stain removers, dishwashing, feeding and tending to farmyard animals, etc.

Within the scope of this text, it is aimed to study the conservative contribution by Estela Brandão, by means of her work published in three volumes entitled *Arte e Economia* (1937-1940) and another entitled *Regras para Bem Viver em Sociedade*

(1938), in order to teach and prepare the young girls who knew little about the domestic realities. This approach will be complemented with a comparison with other publications of the time, including some cookbooks by Rosa Maria and Branca Miraflor, authors who showed similar concerns in the same period.

KEYWORDS: Cooking, Home Economics, Estela Brandão, Portugal, 20th Century.

## 1. CONTEXTO POLÍTICO

Em 1916, o governo liderado por Afonso Costa tomou a opção da entrada de Portugal na I Guerra Mundial, ao lado da Inglaterra, França, Itália, Bélgica, Rússia e outros países, contra a Alemanha, a Áustria e seus aliados. Foram várias as motivações para essa decisão: o Partido Democrático, que se achava no poder e que dominava a máquina eleitoral, conseguia congregiar os Portugueses em torno de um projeto comum, tido como patriótico (logrou o apoio de um outro partido, o evolucionista, e os próprios monárquicos cessaram as tentativas restauracionistas); o regime republicano português conseguia uma maior aceitação por parte da Inglaterra, que nunca vira com agrado a proclamação da república (1910); Portugal demarcava claramente a sua posição em relação a Espanha, neutral e acusada por muitos de germanófila; e, finalmente, tentava defender as colónias africanas da cobiça da Alemanha.

Em 1917, tropas portuguesas, o chamado Corpo Expedicionário Português, formado pelo ministro da Guerra, general Norton de Matos, passaram a intervir no teatro de guerra europeu, enquanto outros contingentes foram defender Angola e Moçambique dos ataques alemães. A guerra trouxe a crise: aumento do custo de vida, escassez de géneros de primeira necessidade, fome, desemprego, agitações populares de rua, assaltos a lojas e greves. Portugal estava descontente com a participação num conflito que, pelo menos no teatro europeu, nada lhe dizia e tal em parte levou ao golpe de Estado liderado por Sidónio Pais, em dezembro de 1917. O novo líder, acusado por alguns de germanófilo, diminuiu o esforço de guerra de Portugal. A I Guerra Mundial terminou em Novembro de 1918 e o país viu-se reconhecido entre os vencedores, sendo confirmada a posse das suas colónias. Nos anos que se seguiram ao fim do conflito, Portugal continuou a viver as sequelas da guerra, com inflação, desvalorização da moeda, falência de bancos e empobrecimento generalizado<sup>1</sup>. A conjuntura era, consequentemente, bastante desfavorável do ponto de vista económico. E a situação não melhorou nos anos seguintes nem dentro nem fora de Portugal.

---

<sup>1</sup> Marques 1991a: 709-717; Martinez 2001: 135-319; Rosas 2009: 245-406.

A grande crise económica que se seguiu a 1929 levou os Estados europeus ao desenvolvimento de uma mentalidade autárquica, entrincheirando-se nas suas fronteiras económicas, fechando-se a contactos com o exterior e aumentando as barreiras alfandegárias. Este nacionalismo económico fez reavivar velhos ódios e inimizades que se agudizaram com a subida ao poder na Alemanha de Hitler (1933) que, no seu livro *Mein Kampf* (1923), apresentara um programa claramente expansionista: vingar a derrota sofrida em 1918, criar uma “Grande Alemanha”, constituída por todos os povos de sangue germânico e criar um “espaço vital” alemão, o que implicaria uma expansão em direção ao Leste.

Em outubro de 1936, constituiu-se o eixo Roma-Berlim. No mês seguinte, foi criado o Pacto Anti-Komintern, a que aderiu o Japão. A solidariedade entre os dois regimes totalitários europeus manifestou-se muito claramente nas visitas de Mussolini a Berlim (setembro de 1937) e de Hitler a Roma (maio de 1938). De julho de 1936 a março de 1939, deu-se a Guerra Civil de Espanha, o primeiro teatro em que se defrontaram os blocos mais tarde em oposição na II Guerra Mundial, além de se terem testado técnicas e materiais bélicos.

A conferência de Munique, realizada a 29 e 30 de setembro de 1938, reuniu Hitler, Mussolini e os primeiros-ministros da Inglaterra e da França. Estes dois cederam às exigências alemãs. A Checoslováquia deixara de existir. À referida conferência de Munique seguiram-se acordos bilaterais entre a Alemanha e a Inglaterra e a Alemanha e a França, reafirmando-se as relações pacíficas entre esses Estados. Acreditou-se que assim se evitara a guerra. Mas, em março de 1939, faltando ao que cumprira na referida conferência, Hitler mandou invadir Praga e constituiu o protetorado da Boémia-Morávia. No mês seguinte, foi a vez de Mussolini anexar a Albânia. A 1 de setembro, Hitler invadiu a Polónia. Dois dias depois, a França e a Inglaterra declararam guerra à Alemanha. Tinha começado a II Guerra Mundial (1939-1945) que opôs os chamados aliados (Inglaterra, França, Estados Unidos da América, União das Repúblicas Socialistas Soviéticas e outros) às denominadas potências do eixo (Alemanha, Itália e Japão)<sup>2</sup>.

Em Portugal, o Estado Novo manteve a aliança com a Inglaterra, mas também estreitou relações com países onde vigoravam regimes de tipo fascista, como por exemplo a Itália e a Alemanha. No caso da Espanha, Salazar apoiou o levantamento militar de 1936 (feito contra um governo de coligação socialista e comunista), que conduziu à Guerra Civil e à vitória final do general Franco, ou seja, à institucionalização de um regime aparentado

---

<sup>2</sup> Sobre a II Guerra Mundial, a bibliografia é muito vasta. Cf., de entre outros, por exemplo, Parker 1989; Gibert 2009.

com o de Portugal. A atitude de Salazar foi de neutralidade pois, embora ideologicamente se achasse próximo da Alemanha e da Itália, não pretendia romper a duradoura ligação de Portugal a Inglaterra. Ainda assim, havia em Portugal partidários quer da Alemanha quer da Inglaterra<sup>3</sup>. O país não era autossuficiente em termos alimentares, dependia do abastecimento exterior de muitos géneros e a política agrícola do Estado Novo não conseguiu revelar-se eficaz, apesar de, exatamente nos anos 30, a chamada “Campanha do Trigo” ter tido inicialmente resultados promissores, com o aumento da área de produção, que terminaram na época do início da II Guerra Mundial. Ou seja, o conflito armado apenas tornou mais evidentes as vulnerabilidades estruturais da economia portuguesa<sup>4</sup>.

## 2. AS PROPOSTAS CULINÁRIAS

No período entre as duas Guerras Mundiais, concretamente na década de 30, surgiram vários livros de receitas destinados a públicos menos exigentes, isto é, pessoas menos abastadas e com fraca formação. A I Guerra Mundial implicou uma simplificação dietética, aliada à escassez dos géneros alimentares e ao consequente racionamento, o que levou a alterações nos hábitos gastronómicos, com a diminuição de pratos por refeição, pondo fim à longa herança de sumptuosas refeições quotidianas entre os abastados. A II Guerra Mundial consolidou esta realidade<sup>5</sup>. O mesmo aconteceu na Itália de Mussolini<sup>6</sup> e em Espanha, um espaço que conheceu uma situação mais agravada em resultado da Guerra Civil<sup>7</sup>. Neste contexto, e em Portugal, destaquem-se os casos das autoras Estela Brandão, Rosa Maria e Branca Miraflor, cujas obras, no entanto, não se destinaram exatamente ao mesmo tipo de leitoras.

Estela Ramalho Nunes de Sá Brandão (1889-1960) cursou Belas Artes, estudou piano no Conservatório de Música do Porto e exerceu funções docentes em línguas e em música. Foi autora de obras para crianças e colaborou em jornais do Norte de Portugal, designadamente *Correio do Minho* (Braga) e *Estrela do Minho* (Vila Nova de Famalicão), usando o pseudónimo *Simone*. No primeiro, assinou uma coluna intitulada “Para vós, minhas Senhoras” que,

---

3 Sobre a posição política de Salazar face à II Guerra Mundial, cf. Meneses 2010: 249-357.

4 Nunes, Brito 1992: 319-321; Rosas 1994: 322-327.

5 Sobre esta realidade, cf. Marques 1991b: 617-626.

6 Sobre a Itália de Mussolini, nos anos 30, e em concreto sobre o pouco entusiasmo a nível local pelo fascismo, cf. Corner 2015:221-250, *passim*.

7 Sobre os problemas da fome durante a Guerra Civil Espanhola, cf., de entre outros, Romero Samper 2013: 159-190. Não obstante, a propaganda política recorria ao turismo político, investindo na hospitalidade dos visitantes, os quais eram controlados politicamente. Sobre esta matéria, cf. García 2006: 287-308.

posteriormente, reuniu em livro sob o mesmo título, publicado em 1938<sup>8</sup>. Nestas crónicas sobre vários assuntos, em particular acerca das funções das mulheres no lar, demonstrou de forma cabal o seu posicionamento conservador, como já foi salientado por Maria Teresa Santos<sup>9</sup>. Escreveu também um manual de etiqueta, intitulado *Regras de Bem Viver na Sociedade*, publicado igualmente em 1938. A obra, dividida em 24 capítulos, remeteu várias vezes para o seu livro mais conhecido *Arte e Economia*, designadamente quando referiu ceias e refeições cerimoniais. No prólogo, esclareceu os propósitos que nortearam a publicação: “dando publicidade a este livrinho, pensei ser útil àqueles que, por um capricho da sorte, foram colocados numa esfera social superior àquela onde foram nascidos e criados. Hoje em dia é isto um caso vulgar. E daí o verem-se às vezes em embaraços, para proceder como manda a etiqueta e as praxes sociais”<sup>10</sup>. Ou seja, a autora fez alusão ao fenómeno cíclico de ascensão social, que sempre deu origem a públicos cujo poder económico aumentou mas que necessitavam de ser educados, pois não tinham tido uma formação de base própria do meio ao qual acabavam de ascender<sup>11</sup>.

A obra mais conhecida de Estela Brandão, publicada em 1934 e com segunda edição aumentada entre 1937 e 1940, intitulou-se *Arte e Economia*. Foi dedicada à neta, Maria de Lourdes Brandão d’Almeida, e dividida em três volumes. O primeiro abordou a culinária, o segundo as refeições, ceias, chás, doces e licores, continuando a fornecer receitas, e o terceiro uma enciclopédia caseira além de dois tratados sobre criação de aves e coelhos. No prólogo, pediu a benevolência das leitoras e apresentou a obra, finalizando: “parece-me ser assim útil às meninas inexperientes, que se vejam em dificuldades na sua vida caseira, desejando-lhes que encontrem no meu trabalho um conselho amigo e poderoso auxiliar”<sup>12</sup>.

Em *Arte e Economia*, Estela Brandão começou por fornecer ementas para 30 dias, coligidas a partir de receituários que não identificou, das cozinhas portuguesa e francesa. Afirmou que as receitas constituíam fórmulas garantidas, todas experimentadas, tendo dado ótimo resultado e tendo agradado. Explicitou ainda que “nenhuma das minhas ementas tem bacalhau. É um alimento pesado, mas que na província tem que empregar-se, pela falta de recursos”<sup>13</sup>. As vinte receitas de bacalhau apareceram à parte, no final do livro. Sobre estas entendeu que eram “das que me parecem melhores e mais

<sup>8</sup> Sobre alguns elementos biográficos de Estela Brandão, cf. Oliveira 1981: 168; Santos 2005: 324.

<sup>9</sup> Santos 2005: 324.

<sup>10</sup> Brandão 1938a: 5.

<sup>11</sup> Sobre estas matérias, cf. Visser 1991: 69-78 passim; Braga 2004: 13-14.

<sup>12</sup> Brandão 1937: n. num.

<sup>13</sup> Brandão 1937: 9.

delicadas”<sup>14</sup>. Estela Brandão tornou, desde logo, muito claro que era urbana mas que escrevia para mulheres das cidades e das zonas rurais.

No início do volume dedicado à culinária, considerou que “as refeições abundantes e pesadas entorpecem o espírito, amolentam a vontade e arruínam a saúde e a bolsa”<sup>15</sup>. Deteve-se também no que entendeu ser uma gestão racional dos recursos das famílias, ao escrever: “a economia é para todos útil, mormente àqueles cujos meios de fortuna não abundam. Porém, deve ser uma economia inteligente que abrangerá em último lugar a mesa, pois a alimentação sã e abundante representa uma grande economia: no médico, farmácia e nas aflições que nos causa os filhos ou o marido doente ou enfraquecidos”<sup>16</sup>. Neste sentido, era imprescindível que as donas de casa fossem dotadas de um conjunto de qualidades, a saber: paciência, tenacidade, bom humor e atitudes com vista a facilitar a economia<sup>17</sup>, matérias que irá desenvolver ao longo de algumas páginas. Apesar de tudo, pressupôs, em vários momentos, que se estava a dirigir a mulheres em cujas casas havia uma ou duas criadas, mas que com estas dividiam tarefas domésticas<sup>18</sup>. Por exemplo, no terceiro volume apresentou um manual para a criada de sala e um outro para a de cozinha e considerou: “hoje em dia, com a carestia da vida, rara é a casa que pode ter mais que duas criadas, a não ser que as pessoas da casa sejam em número elevado, que careçam de muito pessoal para a boa organização do *ménage*” [...] havendo como é uso, duas criadas, a de sala levantar-se-á às 7 ½ no inverno e às 7 no verão”<sup>19</sup>. Ou seja, dirige-se a um público feminino alfabetizado com meios mais do que escassos mas menos do que abundantes.

Ao longo da obra, Estela Brandão insistiu em questões básicas de pontualidade, de higiene e de elegância doméstica. Sugeriu a aquisição de um relógio para a cozinha, a comunicação de instruções precisas por parte da dona de casa à criada acerca dos horários das refeições, para os preparados não chegarem frios à mesa e um conjunto de medidas que deveriam ser implementadas visando a boa ordem e limpeza quer das instalações onde eram preparados e servidos os alimentos quer dos utensílios, sem esquecer os panos e os aventais<sup>20</sup>. A elegância da mesa das refeições e da sala onde eram tomadas foram assuntos abordados em vários momentos<sup>21</sup>. Por exemplo: “as toalhas e guardanapos quanto possível da cor das flores ou, pelo menos,

---

<sup>14</sup> Brandão 1937: 9.

<sup>15</sup> Brandão 1937: 10.

<sup>16</sup> Brandão 1937: 14.

<sup>17</sup> Brandão 1937: 10-21.

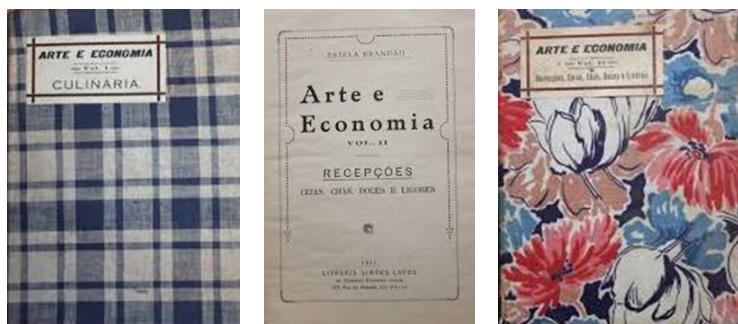
<sup>18</sup> Sobre esta realidade em outros espaços, cf. Capatti, Montanari 2002: 301.

<sup>19</sup> Brandão 1940: 9.

<sup>20</sup> Sobre a organização e a limpeza do espaço doméstico, cf. Silva 2008: 108-121.

<sup>21</sup> Este tipo de preocupações também era visível nas revistas femininas. Cf., por exemplo, Braga 2007: 216-217.

barras da mesma cor em fundo branco. Para jantar é sempre mais elegante e belo a toalha branca, mas no campo e na praia dá um ar alegre e vistoso essas toalhas bordadas com barras garridas”<sup>22</sup> ou “a comida mal apresentada, perde metade do seu sabor”<sup>23</sup>. Era a tradicional aliança entre valor gastronómico dos pratos e apresentação dos mesmos<sup>24</sup>.



Figs 1, 2, 3 – Duas capas e um frontispício da obra de Estela Brandão, *Arte e Economia*.

O receituário de cozinha apresentado no primeiro volume compreendeu 30 ementas de almoço e outras tantas de jantar, num total de 382 preparados. Genericamente, pode afirmar-se que as refeições foram constituídas por entrada, apenas nos almoços, dois pratos e sobremesa, embora em alguns casos o segundo prato não fosse mais do que o acompanhamento do primeiro. O jantar foi sempre objeto de mais atenções, apresentando, em alguns dias, duas sobremesas, uma de doce outra de fruta. Realce para o facto de as receitas de entradas terem sido fornecidas à parte e depois de esclarecimentos básicos prévios: “em quase todos os almoços é bonito servir as entradas próprias, que constituem um belo aperitivo. As entradas clássicas, tais como manteiga, rabanetes, azeitonas, camarões, sardinhas de lata, fiambre, paio, *foie-gras*, tudo isto não tem preparação especial [...] fora essas entradas há muitas outras que se preparam com antecedência e que se podem classificar em entradas quentes e frias”<sup>25</sup>. Das primeiras forneceu 17 e das segundas 10. A sobremesa também mereceu comentários: “não é dispensável, faz parte do alimento, pois contém na sua maior parte ovos, leite, substâncias muito nutritivas, permitindo ficar com o estômago leve e trabalhar logo após a refeição sem prejuízo para a saúde”<sup>26</sup>.

<sup>22</sup> Brandão 1937: 19.

<sup>23</sup> Brandão 1940: 27.

<sup>24</sup> Capatti, Montanari 2002: 228.

<sup>25</sup> Brandão 1937: 99.

<sup>26</sup> Brandão 1937: 10.



Nas receitas não se verificou a separação entre ingredientes e modos de preparação e nem sempre se indicaram as quantidades de todos os géneros, nem tão pouco os tempos de preparação e de cozedura, aspetos que constituem marcas de um arcaísmo significativo, pois são características que se podem encontrar nos livros de cozinha anteriores ao século XIX. Se bem que Estela Brandão, quando indicou quantidades, o tenha feito utilizando o sistema métrico-decimal, o que não é para estranhar uma vez que estava em vigor desde 1852, numa receita, “doce de viúvas”, chegou a referir as libras<sup>27</sup>. Como se assumiu como compiladora e não como autora, torna-se evidente que possuía, como todas as pessoas que cozinham, receitas de várias épocas e proveniências. Por outro lado, em alguns casos, o receituário indicou que deveria ser utilizada certa massa ou determinado molho mas não remeteu para a seção da obra onde os mesmos se encontravam. Por exemplo, na receita de “couve-flor alourada”, podem ver-se algumas destas questões: “Coze-se a couve-flor em água temperada de sal. Faz-se um molho branco com leite, farinha e manteiga, Unta-se um prato de ir ao forno, com manteiga. Escorre-se a couve-flor da água, parte-se em bocadinhos e mistura-se no molho, que também leva pimenta, e uma ou duas colheres de queijo ralado. Polvilha-se esta massa, depois de estar no prato de ir ao forno, com queijo e pão ralado, regando-se com um pouco de manteiga e leva-se ao forno para tostar”<sup>28</sup>.

Os ingredientes utilizados foram muito variados e no âmbito deste texto não pretendemos fazer uma análise exaustiva dessa matéria. Contudo, queremos salientar que não raras vezes se referiu a conhaque, kirsch e rum, entre as bebidas, e a ingredientes eventualmente considerados mais mimosos e pouco comuns como os palitos *a la reine*, cuja receita forneceu, e os *champignons*, que nunca traduziu. Apesar de referir que compilara receitas portuguesas e francesas, alguma influência italiana também se fez sentir, nem que tenha sido por via indireta, pois integrou preparados com aletria e macarrão, sem esquecer pratos de *risotto*. Em sentido oposto, importa salientar a presença de diversos pratos em que não se identificaram as espécies de peixe e de carne e em que tais géneros foram utilizados picados, a par de receitas com as partes menos nobres das carnes, designadamente dobrada, fígado, línguas, mãos, miolos e rins. Ainda neste âmbito, realce para as de aproveitamentos, tais como bolo de peixe ou roupa velha de carne<sup>29</sup>.

No índice dividiu as receitas em 22 rubricas embora sem qualquer precisão: entradas quentes, entradas frias, sopas, molhos, aves, pato, ovos, caça, massas,

---

<sup>27</sup> Brandão 1937: 51.

<sup>28</sup> Brandão 1937: 26.

<sup>29</sup> Brandão 1937: 35, 56. Sobre a questão dos aproveitamentos, cf. Braga, 2007: 221; Braga, 2008: 117-141; Braga 2012: 201-226 e Vaquinhas, Guimarães 2011: 194-221. Para o espaço italiano, cf., por exemplo, Mafai 2008: 99-100.

crepes, bacalhau, peixes, legumes, batatas, arroz e massas, macarrão, miúdos de vaca, salsicharia, carnes, sobremesas várias, pudins e cremes. Esta opção, aliada, em alguns casos, à maneira pouca clara de escrever – não obstante ter sido autora de um *Manual Prático da Arte de Redigir*, publicado em 1957 – e à própria arrumação da obra, vem demonstrar estarmos perante uma pessoa muito pouco organizada, uma das características que começou por enaltecer nas donas de casa.

No segundo volume de *Arte e Economia*, a autora dedicou-se às refeições familiares, íntimas e cerimoniais, definindo cada categoria e fornecendo receitas, num total de 278, que entendeu adequadas para esses momentos. Mais uma vez, o aparecimento das considerações e dos vários assuntos não foi o mais metódico. Referiu-se ao chá, café, chocolate e chocolate com ovos e às maneiras de preparar estas bebidas, em seguida forneceu uma lista de utensílios para fazer “toda a qualidade de doces”, passou para o açúcar em calda, para os pontos de açúcar e para os glacés<sup>30</sup>. Posteriormente, apresentou sugestões de receitas para três merendas íntimas, três chás íntimos e 10 chás cerimoniais. Seguiu-se uma secção sobre a ceia de Natal à moda do Minho, outra sobre a ceia de Natal, presumivelmente do resto do país, uma outra para o dia 31 de dezembro. Fez marcha atrás e regressou ao *lunch* do dia de Natal para saltar em seguida para o do dia 1 de janeiro.

Enalteceu a maneira de servir o chá, naturalmente pela dona da casa ou por uma menina da família, o qual deveria ser acompanhado por torradas ou pãozinhos, bolos secos, doces de ovos e, por fim, bombons, amêndoas, rebuçados, etc.<sup>31</sup>, numa mesa bonita e bem decorada. Mas foram as ceias natalícias que mais a terão fascinado: “as ceias de Natal têm, em cada país, seus usos e costumes. Em Portugal, variam um pouco de Norte a Sul. No Norte, ainda se conserva a tradição (aliás bem interessante e comovente) de reunir toda a família no dia 24, para a clássica ceia de Natal, que é servida das 8 para as 9 da noite”<sup>32</sup>.

Nas considerações que publicou teve preocupações de adequação da ingestão dos alimentos às épocas do ano. Por exemplo, entendeu que, “no inverno, o chocolate é muito indicado, não só por ser um bom alimento, agradável ao paladar, como tem a vantagem de aquecer e confortar. Sempre que ele se sirva, deve fazer-se acompanhar com torradas e um copo de água fria, evitando servir nessa ocasião iguarias de carne ou conserva”<sup>33</sup> ou ainda

---

<sup>30</sup> Brandão 1939: 14-20.

<sup>31</sup> Brandão 1939: 14.

<sup>32</sup> Brandão 1939: 55.

<sup>33</sup> Brandão 1939: 12

que “não deve porém faltar nestas ocasiões frutas frescas no verão, compotas, nozes e figos secos no inverno”<sup>34</sup>.

As receitas apresentadas neste volume foram divididas em várias secções: pãezinhos diversos, neles incluindo *scones* e torradas com mel e nozes; doces diversos, uma miscelânea tão abrangente que contém aletria, arroz doce, cremes, crepes, frutas assadas e cristalizadas, *marrrons glacés*, massapães, nuvens, ovos-moles, pastéis, pudins, queques, rabanadas, sonhos, tortas, de entre outros preparados; e ainda as secções de bolos, incluindo um de noiva; biscoitos, rebuçados, compotas, sorvetes, carapinhadas, bebidas geladas, bebidas quentes e, finalmente, licores.

No último volume, além dos referidos manuais para as criadas de sala e para as de cozinha, Estela Brandão incluiu uma rubrica intitulada “O que todas as donas de casa devem saber”. Trata-se de uma mini enciclopédia organizada por ordem alfabética e com informações diversificadas: conselhos e remédios para resolver problemas de saúde (por exemplo aftas, anginas, desmaios, eczema, enjoos, enxaquecas, dores reumáticas, insónias e queimaduras), e de higiene do lar (limpar armas, chapéus, joias, nódoas, objetos de cobre e vidros, evitar a oxidação de metais e exterminar baratas, formigas, pulgas e ratos), conservar alimentos (azeitonas, evitar o ranço do azeite, eliminá-lo da manteiga) e outros bens, tais como peles; manipular preparados para obter cremes de beleza e para a barba ou ainda para evitar a queda de cabelo e a caspa, ou eliminar as rugas e os pelos ou extirpar os calos. A obra terminou com dois manuais acerca da criação de aves e de coelhos, com informações sobre as raças e as formas de as escolher, além de referências às doenças dos animais e às formas de atuar<sup>35</sup>. Ou seja, sendo uma mulher urbana não descurou a presença de casas citadinas com quintais onde se criavam espécies de pelo e de pena – pensemos no que chegou a ser protagonizado por Maria de Jesus Caetano Freire, a governanta de Salazar, que criou galinhas e coelhos nos pátios e jardins das residências particulares e oficiais do presidente do Conselho<sup>36</sup> – e, naturalmente, as casas rurais habitadas por famílias cujas mulheres teriam interesse em informações sobre criação de galinhas e de coelhos.

*Arte e Economia* é, como o título indica, mais do que um livro de culinária. Aparentemente, consistiu numa miscelânea de assuntos díspares, mas que não eram assim entendidos nem no passado nem na época em que escreveu. Culinária, cosmética, farmacopeia e todo um conjunto de receitas para limpar e cuidar de produtos domésticos eram matérias que tinham como palco as

---

<sup>34</sup> Brandão 1939: 13.

<sup>35</sup> Brandão 1940.

<sup>36</sup> Vieira 2010: 49-50, 69.

cozinhas das casas, e que se produziam a partir das heranças de conhecimentos de alimentação e saúde antigos, elaborados e reelaborados de acordo com as práticas e a integração de novos produtos. A união destas matérias era então uma realidade, pelos produtos, pelas técnicas e pelos locais de produção utilizados, quase sempre os mesmos ou com variantes pouco acentuadas.

Vejamos de que modo Estela Brandão se aproximou ou se afastou de autoras suas contemporâneas que visaram propósitos semelhantes, designadamente de Rosa Maria e de Branca Mirafior. A primeira é uma figura de quem nada se sabe, publicou diversos livros de cozinha, todos eles pautados pela ideia base de permitir às donas de casa realizar pratos económicos. A obra de maior sucesso foi *A Cosinheira das Cosinheiras*, com 30 edições até 1982. Desconhece-se a data da primeira edição. A autora pretendeu aliar higiene, ideias sobre nutrição, sobriedade alimentar, saúde, receitas práticas e economia. Dirigida às donas de casa, visava facilitar as tarefas daquelas no que à alimentação familiar se referia. Rosa Maria teve em conta as necessidades calóricas das pessoas de acordo com a idade, a atividade física e as estações do ano, caracterizou alimentos e propôs regimes específicos para diabéticos, artríticos e ainda para os doentes de estômago, fígado e rins. Antes de passar às receitas, apresentadas por ordem alfabética, primeiro os salgados e depois os doces, ainda escreveu um capítulo acerca da necessidade de cozinhar os alimentos. Em certos momentos não faltaram considerações de teor moral. Por exemplo, ao referir-se ao vinho, explicitou: “do abuso do vinho têm resultado terríveis enfermidades, como a *delirium tremens*, a loucura, doenças de fígado, etc. e não menor número de desordens e desgraças de ordem moral, que têm levado muitos ao degredo, à penitenciária e ao patíbulo”<sup>37</sup>.



Fig. 4 – Capa da obra de Rosa Maria, *A Cosinheira das Cosinheiras*.

<sup>37</sup> Maria 1950: n. num.

As dificuldades económicas e a necessidade de simplificar as refeições levaram à elaboração de *menus* simples e baratos, divulgados em livros de baixo custo, vendidos a 1\$00. Rosa Maria, no prefácio de um deles, *Como se Almoça por 1\$50: 100 Almoços Diferentes*, a isso mesmo se referiu, em 1933, data da primeira edição<sup>38</sup>. O mesmo aconteceu na obra *Como se Janta por 3\$00. 100 Jantares Diferentes*, publicada igualmente em 1933<sup>39</sup>. Ambos os livros conheceram três saídas até 1936. O primeiro composto por 40 páginas, o segundo por 52. Foram impressos em papel de má qualidade, com caracteres pequenos e sem índices. As receitas apresentadas eram naturalmente simples e económicas, sendo de destacar que entre elas não se contaram sobremesas, entendidas como um luxo, e que aparecem sempre os preços dos géneros, tendo em conta o mercado de Lisboa.



Figs 5 e 6 – Capas de duas obras de Rosa Maria

Rosa Maria explicitou, numa nota de abertura dirigida às leitoras, que: “ao elaborar estes menus económicos, tive em mira facilitar-vos, perante a escassez de recursos, uma série de almoços práticos e variados sem que com eles tenham que gastar mais do que o orçamento, porém estes almoços quando cozinhados em conjunto (para duas ou três pessoas) devem sair mais económicos, podendo por isso, aumentar as quantidades nutritivas, tais como manteiga, azeite, carne, ovos, etc. [...] não orçamentei vários temperos, tais como salsa, pimenta, noz-moscada, etc. mas isso são de um valor tão insignificante que no orçamento de uma família de três pessoas, pode haver um aumento de dez centavos diários”<sup>40</sup>.

<sup>38</sup> Maria 1933: n. num.

<sup>39</sup> Maria 1936: n. num.

<sup>40</sup> Maria 1933: n. num.

Em 1937, eventualmente aproveitando o sucesso de Rosa Maria, Branca Mirafior publicou *Como de Almoça por pouco Dinheiro*, obra composta por 28 menus diferentes, num total de 120 receitas<sup>41</sup>. De novo não há receitas de sobremesas, sendo as de salgados apresentadas para cada dia, num total de quatro ou cinco. Não se indicaram os preços dos géneros. Neste caso, a redação das receitas foi bastante arcaica, não se fazendo a separação entre produtos e modo de preparação.

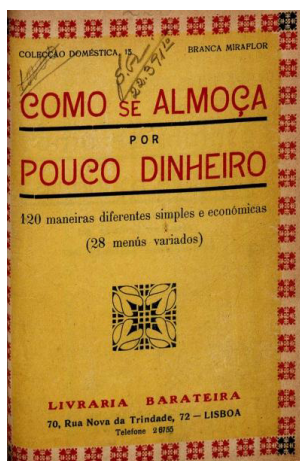


Fig. 7 – Capa da obra de Branca Mirafior.

Nas 28 ementas diferentes, Branca Mirafior começou sempre por apresentar uma sopa e terminou com uma salada, com exceção de sete refeições em que esta preparação deu lugar a alguma outra de legumes cozinhados. O destaque, em termos de peixe, foi para o bacalhau, presente em 14 dos 28 menus, isto é, em metade. A sardinha, igualmente um peixe barato<sup>42</sup>, ficou parcamente representada com apenas três receitas, a par de duas de caldeirada e, com um exemplo de cada, cação, carapau, congrio, pescada, peixe do rio e sarda. No extremo oposto, uma receita de marisco, com lagosta, e outras com moluscos bivalves não particularmente dispendiosos: amêijoas e ostras.

<sup>41</sup> Mirafior 1937.

<sup>42</sup> Cf., a respeito dos consumos de bacalhau e de sardinha, Braga 2012: 889-893.

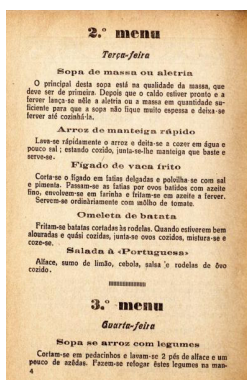


Fig. 8 – Página da obra de Branca Mirafior, na qual se apresenta o segundo menu completo e o início do terceiro.

No domínio da carne, predominaram as receitas de vísceras, em particular fígado, a par daquelas em que os enchidos constituíam o conduto. Encontrase ainda uma com bifés, e outras com pássaros, cabeça de porco, chispe e mãos de carneiro. Estão ausentes preparados com aves de caça e de criação, cabrito e coelho. Os ovos marcaram presença em oito preparados, três dos quais sob a forma de omelete. De resto, muitos preparados com arroz, alguns com batatas e uma presença significativa de legumes, alguns consumidos em verde, nas saladas, e de leguminosas.

Ou seja, tal como o título indica, estamos perante um conjunto de receitas bastante simples e económicas, destinadas a um público com baixos rendimentos e com poucas exigências a nível quer da preparação quer da apresentação dos pratos, a qual, aliás, nunca foi mencionada. Se a estas características juntarmos a ausência de sobremesas e a redação elementar das receitas, sem indicação das quantidades, dos tempos de preparação e de cocção e das porções, percebemos sem dificuldade estarmos perante um texto muito elementar destinado a assegurar o trivial dos menos abastados.

### 3. EM JEITO DE BALANÇO

Perante as três autoras, torna-se claro que sabemos muito mais sobre Estela Brandão do que sobre Rosa Maria ou Branca Mirafior. Em comum, tiveram preocupações no sentido de fornecer receitas que compilaram ao serviço de mulheres com menos conhecimentos e, eventualmente, com menos posses. Se as três autoras se inseriram no grupo de mulheres que, no século XX, se dedicou à publicação de receituários fáceis, acessíveis<sup>43</sup>, e sem

<sup>43</sup> Braga 2008: 117-141. Para outros espaços, cf. Capatti, Montanari 2002: 211.



imagens, também é certo que visaram públicos diferenciados, isto é, mulheres com mais posses no caso de Estela Brandão e mulheres mais simples e com menos meios, no caso das restantes. Nos três casos, as autoras não foram cozinheiros criadores, artistas artesãos, monarcas absolutos da cozinha, dotados de espírito inventivo, como Leo Moulin definiu os *maitres*<sup>44</sup>, foram pessoas que ficaram associadas à confecção dos pratos comuns e saborosos, que se repetiam sem perspectivas de inovação, o que, no âmbito dos seus propósitos, foi cabalmente conseguido, tal como aconteceu em outros espaços, caso da Itália fascista, em que não obstante as diferenças regionais, a frugalidade imperou, com exceção das refeições oficiais em que a etiqueta continuou a implicar sumptuosas refeições<sup>45</sup>.

Se tivéssemos que escolher uma única palavra para definir Estela Brandão não teríamos dúvida em optar por conservadora. Efetivamente, esta autora, que sempre se colocou no papel de quem tem conhecimentos para ensinar aos demais em várias áreas, como antes referimos, demonstrou, de forma sistemática, atitudes ao arripio de qualquer tipo de novidade ou inovação quer ao nível das práticas sociais quer em relação aos próprios avanços científicos e tecnológicos. As crónicas que juntou sob o título *Para vós, minhas Senhoras*, em 1938, forneceram elementos inequívocos a esse respeito. Vejamos alguns exemplos. Numa, intitulada “Mulheres”, criou uma tipologia: “há diversas categorias de mulheres: as que nasceram para mães, boas, indulgentes, piedosas; as que nasceram para amantes: tentadoras perigosas; e as que nasceram para *flirtar*, banais, vaidosas e também perigosas, trazendo atrás de si uma corte de admiradores”<sup>46</sup>. Escusado será salientar que só as primeiras eram dignas. Numa outra, sobre feminismo, definiu-o de forma peculiar, reafirmando o secular entendimento do papel da mulher: “consiste em preencher condignamente os vossos deveres de mulher, de mãe, de esposa, de filha ou de irmã. Quem sabe se qualquer de vós não desejou uma profissão masculina: advogada, médica, por exemplo [...] fazer do vosso lar um ninho acolhedor, sorridente e confortável, onde o marido e os filhos, se unam felizes em volta do lume vivificador e amigo [...] é honrar o vosso marido, é governar a casa com senso e economia, equilibrando o orçamento, evitando todas as despesas inúteis”<sup>47</sup>. Na crónica “Carpideiras” deteve-se nas questões familiares e religiosas: “É certo que as famílias numerosas têm maior despesa. Mas, nas famílias pequenas, quantas vezes se despende em luxo e em frivolidades o que os outros gastam no indispensável e útil [...] é preciso elevar a alma ao céu, com uma fé ardente em Deus, e um amor absoluto ao marido,

<sup>44</sup> Cf. Moulin 1989: 184 e as amplas considerações de Capatti, Montanari 2002: 293-303.

<sup>45</sup> Sobre esta matéria, cf. Mafai 2008: 85-89 e, em registo fotográfico, as imagens de mesas e de refeições de vários espaços italianos da época, no catálogo dirigido por Segredo 2015.

<sup>46</sup> Brandão 1938a: 45.

<sup>47</sup> Brandão 1938a: 207.



aos filhos e à família. A religião é um sustentáculo poderoso para vencer todas as dificuldades, tornando-nos fortes para a luta, carinhosas e meigas, mesmo quando tenhamos razões para o contrário. Sendo assim, todos podem ser felizes, cooperando para o bem comum, da família, da sociedade e da pátria”<sup>48</sup>. Finalmente, em “O Poder da Vontade”, não escamoteou a sua simpatia política: “há pessoas, porém, para quem o trabalho é uma distração. É nestes seres de eleição, que se encontram os génios, os grandes produtores cerebrais, os chefes, os autênticos homens de Estado, como Salazar e poucos mais”<sup>49</sup>.

Conservadora no que se refere ao entendimento do papel da mulher na sociedade, defensora dos ideais propagados pelo Estado Novo, sistematizados na máxima “Deus, Pátria e Família”, apreciadora de Salazar e crítica de tudo o que representasse qualquer tipo de novidade, chegou ao ponto de escrever contra o cinema falado e o que entendeu ser o ritmo de vida moderno. Sobre o primeiro, designado animatógrafo, depois de fazer o elenco dos prejuízos que causava nas crianças, designadamente excitação e doenças várias, rematou: “não sei por que razão foi necessário dar voz às figuras que se movem na tela apenas em sombras”<sup>50</sup>. Sobre o segundo, as opiniões foram, no mínimo, bizarras: “a música, as notícias de sensação, chegam-nos pelas ondas hertzianas, por meio da telefonia sem fios, em segundos apenas. O correio já se faz por via aérea e há casais ultramodernos que escolhem o avião para a sua lua-de-mel. Tudo gira numa velocidade doida, atordoando-se, enervando-se, para alcançar os seus fins com a máxima rapidez”<sup>51</sup>.

Não obstante, uma crónica mostra alguma sensibilidade para os problemas relativos ao trabalho feminino e uma outra inesperada ousadia. Na primeira, intitulada “O Drama da Rua”, pode ler-se: “há uma sociedade protectora dos animais, multam-se as pessoas que seguram os frangos pelas patas com a cabeça para baixo. Não há, porém, ninguém que interceda a favor da mulher, que evite que a sobrecarreguem demasiado, que não permita que puxem às carroças como animais, e que pelo menos lhes conceda um certo alívio e descanso nos últimos dois meses de gravidez”<sup>52</sup>. Se nesta se focou nas mulheres dos grupos mais desfavorecidos, tentando sensibilizar as leitoras para o problema, numa outra intitulada “Delicadeza Matrimonial”, o público-alvo foi o mesmo mas as ações seriam protagonizadas por mulheres menos desprotegidas socialmente. Nesta crónica pode ler-se: “aconselho a

---

<sup>48</sup> Brandão 1938a: 169-170.

<sup>49</sup> Brandão 1938a: 104.

<sup>50</sup> Brandão 1938a: 30. Sobre esta matéria, sabe-se que não foi caso único. Na Assembleia Nacional, concretamente em 1939, na segunda legislatura, o “animatógrafo” e os seus efeitos foram objeto de discussão, por parte da deputada e médica Domitila de Carvalho, cf. Braga 2016.

<sup>51</sup> Brandão 1938a: 123.

<sup>52</sup> Brandão 1938a: 137.

todas aquelas cujo marido tiver por hábito ler à mesa o jornal, levantar-se colocar no seu lugar o cão ou o gato, e terminar a refeição na cozinha, onde certamente a criada terá mais atenções para com ela”<sup>53</sup>. À ousadia, certamente mais para provocar do que para executar, seguiu-se o tom habitual: “a hora da refeição é uma hora sagrada, devendo pairar sempre a alegria e bom humor. Os antigos pagavam aos bobos para os divertirem enquanto comiam. Para que o alimento seja profícuo e salutar é preciso que um bem-estar moral, que uma disposição alegre, domine todos os espíritos”<sup>54</sup>.

Estela Brandão foi autora, no âmbito aqui em estudo, de um manual de etiqueta, de crónicas e uma de obra de culinária e de economia doméstica, enquanto Rosa Maria e Branca Miraflor se limitaram à publicação de obras de cozinha. Todos estes trabalhos, publicados durante o Estado Novo (1933-1974), serviram totalmente os ideais do regime, quer no que se refere aos entendimentos dos grandes valores, bem visíveis no caso de Estela Brandão, menos evidentes no caso das outras autoras, quer na prática quotidiana, situação semelhante à que se viveu em Itália, durante o fascismo (1922-1943)<sup>55</sup>. Poupar, reaproveitar<sup>56</sup>, obedecer, tratar do lar, educar as crianças e servir os maridos foram objetivos divulgados por diversos meios. Lembremos, em especial, que, por decreto de 8 de dezembro de 1937, o ministro da Educação Nacional, António Carneiro Pacheco, criou a Mocidade Portuguesa Feminina<sup>57</sup>, a qual teve um papel muito ativo nas escolas, junto das alunas e fora delas através da publicação de revistas, de acordo com as idades das meninas<sup>58</sup>. Em carta datada de 29 de março de 1949, consequentemente, após o período que aqui se tratou, Maria Manuela de Mendonça, então aluna do liceu lisboeta D. Filipa de Lencastre, escreveu: “eu agora tenho umas aulas muito engraçadas de culinária. Aprendemos a fazer uns pratos muito complicados, mas principalmente doces. São da Mocidade [Portuguesa Feminina] e tudo aquilo decorre numa brincadeira que sei lá! Somos seis de cada vez e depois de termos feito os pratos, vamos para a mesa, numa salinha contígua à cozinha, servimo-nos umas às outras, sob a vigilância da professora que por vezes também se associa à nossa refeiçãozinha”<sup>59</sup>. A análise dos cadernos das alunas permite ter uma ideia clara das opções seguidas nos liceus<sup>60</sup>.

<sup>53</sup> Brandão 1938a: 259.

<sup>54</sup> Brandão 1938a: 260-261.

<sup>55</sup> Helstosky 2004: 90-99. Agradeço ao Doutor António José Marques da Silva a indicação desta obra.

<sup>56</sup> Vaquinhos, Guimarães 2011: 194-221.

<sup>57</sup> Sobre a Mocidade Portuguesa Feminina, cf. Pimentel 2001 e Pimentel 2007.

<sup>58</sup> Braga, Braga 2012: 201-226.

<sup>59</sup> Mendonça 2013: 75-76.

<sup>60</sup> Sobre esta matéria, cf. Braga 2008: 117-141. Para a Itália fascista, cf. Capatti, Montanari 2002: 302-303.

Reflexo da época e ao serviço da época, as publicações destas autoras estiveram em consonância com a simplificação dietética, aliada à escassez dos géneros alimentares e às dificuldades económicas do período entre as duas guerras. A publicidade, que aqui não tratámos, encaminhou-se, como seria de esperar, exatamente no mesmo sentido<sup>61</sup>. Viviam-se tempos de alterações dos hábitos gastronómicos, com a diminuição de pratos por refeição, pondo fim à longa herança de sumptuosas refeições quotidianas entre os abastados. A II Guerra Mundial (1939-1945) consolidará estas realidades.

## BIBLIOGRAFIA

### Fontes

- Brandão, E. (1937-1940, 2.<sup>a</sup> ed.), *Arte e Economia*, 3 vols, Livraria Simões Lopes, Porto.
- Brandão, E. (1938a), *Para Vós, minhas senhoras. Conselhos de ordem moral e social*, Livraria Simões Lopes, Porto.
- Brandão, E. (1938b), *Regras de Bem Viver na Sociedade*, Livraria Simões Lopes, Porto.
- Maria, R. (1933), *Como se Almoça por 1\$00. 100 Almoços diferentes compostos por Carne, Peixe, Legumes, Ovos, Cereais, etc. orçamentados ao preço do Mercado*, Empresa Literária Universal, Lisboa.
- Maria, R. (1937, 3.<sup>a</sup> ed.), *Como se Janta por 3\$00. 100 Jantares diferentes compostos por Sopa e um Prato de carne, Peixe, Legumes, Ovos, Cereais, etc.*, Empresa Litográfica, Lisboa.
- Maria, R. (1959, 7.<sup>a</sup> ed.), *A Cosinheira das Cosinheiras*, Empresa Literária Universal, Lisboa.
- Mendonça, M. M. de (2013), *Memórias de uma Adolescente no Liceu D. Filipa de Lencastre (Dos Cadernos de Lisboa -1943 a 1950)*, Minerva, Coimbra.
- Miraflor, B. (1937), *Como se Almoça por Pouco Dinheiro. 120 Maneiras diferentes, simples e económicas (28 Menus Variados)*, Livraria Barateira, Lisboa.

### Estudos

- Braga, I. M. R. M. D. (2007), “Alimentação e Publicidade Alimentar na Revista *ABC* (1920-1926)”, in *Turres Veteres IX – História da Alimentação* Colibri, Lisboa: 215-225.
- Braga, I. M. R. M. D. (2008), “Culinária no Feminino: Os Primeiros Livros de Receitas Escritos por Portuguesas”, *Caderno Espaço Feminino* 19 (1): 117-141.
- Braga, I. M. R. M. D. (2012), “Morue”, in J.-P. Poulain (dir.), *Dictionnaire des Cultures Alimentaires* PUF, Paris: 889-893.
- Braga, I. M. R. M. D., Braga, P. D. (2004), “Civilidades. Porquê? Para quê? Para quem?”, in Maria Amália Vaz de Carvalho, *Arte de Viver na Sociedade*, Colares Editora, Sintra: 9-42.

---

<sup>61</sup> Sobre a publicidade no período entre as duas grandes guerras, cf. Braga 2007: 215-225.

- Braga, I. M. R. M. D., Braga, P. D. (2012), “A Mocidade Portuguesa Feminina e a Formação Culinária em Menina e Moça (1947-1962)”, *Cadernos Pagu* 39: 201-226.
- Braga, P. D. (2016), *Mulheres Deputadas à Assembleia Nacional (1935-1974)*, Assembleia da República, Lisboa.
- Capatti, A., Montanari, M. (2002), *La Cuisine Italienne. Histoire d'une Culture*, Seuil, [Paris].
- Corner, P. (2015), *Italia Fascista. Politica e Opinione Popolare sotto la Dittadura*, Carocci Editore, Roma.
- García, H. (2006), “El Turismo Político durante la Guerra Civil: Viajeros Británicos y Técnicas de Hospitalidad en la España Republicana (1936-1939)”, *Ayer* 64 (4): 287-308.
- Gibert, M. (2009), *A Segunda Guerra Mundial*, tradução, Publicações D. Quixote, Lisboa.
- Helstosky, C. (2004), *Garlic and Oil: Politics and Food in Italy*, Berg, Oxford, New York.
- Mafai, M. (2008, 7.<sup>a</sup> ed.), *Pane Nero. Donne e Vita Quotidiana nella Seconda Guerra Mondiale*, Ediesse, Roma.
- Marques, A. H. de O. (1991a), “A Conjuntura”, in J. Serrão e A. H. de O. Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 11, Presença, Lisboa, 709-717.
- Marques, A. H. de O., (1991b), “A Alimentação”, in J. Serrão e A. H. de O. Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 11, Presença, Lisboa, 617-626.
- Martinez, P. S. (2001), *A República Portuguesa e as Relações Internacionais (1910-1926)*, Verbo, Lisboa.
- Meneses, F. R. (2010, 2.<sup>a</sup> ed.), *Salazar. Uma Biografia Política*, tradução de Teresa Cabral, D. Quixote, Lisboa.
- Moulin L. (1989), *Les Liturgies de la Table: Une Histoire Culturelle du Manger et du Boire*, Albin Michelle, [Paris].
- Nunes, A. B., Brito, J. M. B. de (1992), “Política Económica, Industrialização e Crescimento”, in J. Serrão e A. H. de O. Marques (dir.), *Nova História de Portugal*, vol. 12, Editorial Presença, Lisboa, 319-321.
- Oliveira, A. L. de (1981), *Dicionário de Mulheres Célebres*, Lello & Irmão Editores, Porto.
- Parker, R. A. C., (1989), *História da Segunda Guerra Mundial*, tradução, Edições 70, Lisboa.
- Pimentel I. F. (2001), *História das Organizações Femininas do Estado Novo*, Temas e Debates, Lisboa.
- Pimentel, I. F. (2007), *Mocidade Portuguesa Feminina*, A Esfera dos Livros, Lisboa.
- Romero Samper, M. (2013), “Hambre y Retaguardia Protesta Social en la Madris de la Guerra Civil”, *Estudios de Seguridad y Defensa* 2: 159-190.
- Rosas, F. (1994), “Sob os Ventos da Guerra: a primeira crise séria do Regime (1940-1949)” in J. Mattoso (dir.), *História de Portugal*, vol. 7, Editorial Estampa, Lisboa, 301-415.
- Rosas, F. et all, “A guerra”, in F. Rosas e M. F. Rollo (coord.), *História da Primeira República Portuguesa*, Tinta-da-China, Lisboa, 245-406.

- Santos, M. T. (2005), “Estela Brandão” in Z. O. De Castro e J. Esteves (dir.), *Dicionário no Feminino (séculos XIX-XX)*, Livros Horizonte, Lisboa.
- Segredo, A. M. (2015), *Italiani a Tavola. Milleottocentosessenta – Milleenovecentosessenta. Storia dell’Alimentazione della Cucina e della Tavola in Italia*, Palombi Editori, Roma.
- Silva, J. L. M. da (2008), *Cozinha Modelo*, Edusp, São Paulo.
- Vaquinhas, I., Guimarães, M. A. P. (2011), “Economia Doméstica e Governo do Lar. Os Saberes Domésticos e as Funções da Dona de Casa”, in J. Mattoso (dir.) *História da Vida Privada em Portugal*, vol. 3, Círculo de Leitores, Temas & Debates, Lisboa: 194-221.
- Vieira, J. (2010), *A Governanta. D. Maria, Companheira de Salazar*, A Esfera dos Livros, Lisboa.
- Visser, M. (1991), *The Rituals of Dinner. The Origins, Evolution, Eccentricities and Meaning of Table Manners*, Penguin Books, Londres.

## CAPÍTULO VI

### ALIMENTAÇÃO E DIÁLOGO INTERCULTURAL

(Página deixada propositadamente em branco)

**DINÂMICA CIVILIZACIONAL E DIVERSIDADE  
GASTRONÓMICA – ALGUMAS APORTAÇÕES DO LIVRO  
II DAS *ENARRATIONES* DE AMATO LUSITANO**  
Civilizational dynamics and gastronomic diversity – some contributions  
from Book II of the *Enarrationes* by Amatus Lusitanus

TELMO CORUJO DOS REIS  
Universidade da Madeira  
Centro de Estudos Clássicos da Universidade de Lisboa  
treis@uma.pt

**RESUMO:** Ao longo das eras, o espaço geográfico que actualmente corresponde a Portugal viu-se submetido à influência de várias civilizações. As mais marcantes terão sido, nos séculos que enquadram o início da era cristã, a civilização romana e, nos que emolduram a génese de Portugal, a civilização islâmica. Depois seria a vez de Portugal imprimir, por via dos Descobrimentos, a sua marca na identidade da civilização ocidental.

Cada um destes três momentos constituiu um espaço privilegiado para o intercâmbio de bens culturais, entre os quais se contam, naturalmente, os produtos alimentares que, em geral, não mais desapareceram dos hábitos gastronómicos das populações. O património alimentar do Ocidente peninsular aparece, assim, marcado por uma progressiva diversidade gastronómica que sobrevive, incólume, à passagem do tempo. Ao comentar a obra de Dioscórides de Anazarbo, o médico português Amato Lusitano consigna algumas aportações atinentes a esta questão. O presente ensaio propõe-se explorá-la, ilustrando-a com exemplos concretos tomados das entradas finais do Livro II das *In Dioscoridis Anazarbei De Medica Materia Libros Quinque Enarrationes Eruditissimae*, impressas em 1553, nas quais se guarda até uma referência à novidade dos produtos que então chegavam a Lisboa, capital do reino, trazidos da longínqua Ilha da Madeira.

**PALAVRAS-CHAVE:** Amato Lusitano; património alimentar; diversidade gastronómica; civilização romana; Descobrimentos; Ilha da Madeira.

**ABSTRACT:** Throughout the ages, the geographic space that currently corresponds to Portugal found itself under the influence of various civilizations. The most significant ones have been, in the centuries incorporating the beginning of the Christian era, the Roman civilization, and in the ones that frame the genesis of Portugal, the Islamic civilization. Then it would be the turn of Portugal to leave its mark, through the Discoveries, in the identity of the Western civilization.

Each of these three moments provided a forum for the exchange of cultural goods, among which there are, of course, food products, that, in general, did not disappear from the gastronomic habits of the populations. Food heritage of the West of the



Iberian Peninsula is therefore characterized by a progressive gastronomic diversity which survives, unscathed, through the passage of time.

While commenting on the work by Dioscorides of Anazarbo, the Portuguese medical doctor Amatus Lusitanus consigns some contributions related to this issue. The current essay aims to explore it and illustrate it with actual examples taken from the final entries of Book II of *In Dioscoridis Anazarbei De Materia Medica Libros Quinque Enarrationes Eruditissimae*, printed in 1553, in which there is even some reference to the new products that were then brought to Lisbon, capital of the kingdom, from the distant Madeira Island.

**KEYWORDS:** Amatus Lusitanus; food heritage; gastronomic diversity; Roman civilization; Discoveries; Madeira Island.

## I. INTRODUÇÃO

Quando um frio entardecer de Outono nos brinda com o aroma, familiar e reconfortante, de castanhas assadas, acompanhado do pregão “quentes e boas!”, ou uma manhã de Primavera nos lembra, com a suave fragrância de cerejas acabadas de colher, que o Verão se aproxima, vem-nos invariavelmente ao pensamento que os ciclos da natureza se renovam, que cada estação nos presenteia com os seus dons e que terá sido assim desde sempre. Presos ao momento histórico em que nos é dado existir, jamais nos ocorre pensar que possa ter havido um tempo em que a realidade tenha sido diferente. Não, obviamente, que os ciclos da natureza alguma vez se tenham suspenso, mas que não tenham sido sempre acompanhados, por exemplo, de castanhas e de cerejas. Tal é, não obstante, a realidade dos factos.

Se nós olharmos os dons da natureza que ornamentam as nossas mesas, nomeadamente os vegetais, se evocarmos o período histórico em que eles foram introduzidos nas nossas dietas e se formos retrocedendo mentalmente no tempo, descobriremos, não sem alguma perplexidade, que as nossas mesas se vão desguarnecendo até ficarem praticamente vazias. Como se sabe, uma mesa bem guarnecida é o espelho de uma civilização, o resultado de um percurso histórico em que cada povo, cada era deixou impressas as suas marcas.

Ora a lição da História costuma ensinar-nos, desde a mais tenra idade, que o território que, de há séculos a esta parte, corresponde a Portugal continental (Algarve de aquém-mar incluído) foi sendo sucessivamente abordado por povos que o demandaram fosse com fins comerciais, fosse com fins de ocupação permanente e integração numa unidade política mais vasta.

Sabe-se, deste modo, que Gregos e Fenícios precederam os Romanos; que estes, principiando no desembarque de Gneu Cornélio Cipião em Ampúrias, no decurso dos anos negros da Segunda Guerra Púnica, iniciaram um processo de conquista e pacificação que se arrastou por cerca de duzentos anos e

culminou na plena integração da Hispânia no *orbis Romanus*; sabe-se que esta parte do Império do Ocidente soçobrou ante o avanço de hordas germânicas (Suevos, Vândalos, Alanos e Visigodos) as quais, estabilizadas sob a forma de duas monarquias (a sueva e a visigótica) eventualmente unificadas sob a égide dos monarcas toledanos, sucumbiram à razia muçulmana do séc. VIII; sabe-se, por fim, que das lutas pela libertação do jugo agareno, arrastadas ao longo de oito penosos séculos, emergiram os reinos que estão na origem dos modernos estados-nação de Espanha e de Portugal.

## 2. A ROMANIZAÇÃO DO OCIDENTE PENINSULAR

A romanização da faixa ocidental da Península Ibérica, como é sabido, exerceu-se profundamente nos mais variados âmbitos, mas quando se evoca a herança de Roma pensa-se normalmente na língua e na literatura latinas, no Direito Romano, em pontes, aquedutos, templos e *uillae* pavimentadas com mosaicos de cores variegadas. Não nos lembramos de Roma quando sentimos o cheiro de castanhas assadas ou de cerejas acabadas de colher e, no entanto, deveríamos com justiça fazê-lo, pois estas espécies (ou, pelo menos, as variedades que hoje utilizamos na alimentação) terão sido introduzidas pelos Romanos.

A acção deste povo, em termos civilizacionais, tendeu a uniformizar a paisagem mediterrânica, através da difusão de um grande número de espécies vegetais que nos são extremamente familiares. A título meramente ilustrativo e sem a intenção de explorar esta questão em profundidade, o que assumidamente não corresponde aos objectivos deste ensaio, lembremos apenas que: “Os Romanos terão introduzido novas variedades de espécies e novas técnicas de cultivo, que tornaram a actividade agrícola mais rendível”<sup>1</sup>. Esta difusão seguiu, em geral (mas não exclusivamente, como adiante veremos), uma rota orientada de Leste para Oeste<sup>2</sup>. Afirma categoricamente Plínio, o Naturalista, que: *Não houve cerejeiras em Itália antes da vitória de Lúcio Lúculo sobre Mitrídates, até ao ano 680 da [fundação da] cidade*<sup>3</sup>. *Ele trouxe-as primeiramente do Ponto e, em 120 anos, chegaram mesmo, além do oceano, à Grã-Bretanha*<sup>4</sup>. Na Península Itálica teria havido, até ao séc. I a. C., apenas uma variedade selvagem de cerejeira, não a que nos é hoje familiar. Pessegueiros e damasqueiros, oriundos estes do Turquestão, aqueles da longínqua China, trazidos pela Rota da Seda e através da Ásia Menor, chegaram a Itália no

---

<sup>1</sup> Centeno 1983: 182.

<sup>2</sup> Braudel 2001: 326.

<sup>3</sup> Ou seja, no ano 73 a. C.

<sup>4</sup> *Cerasi ante uictoriam Mithridaticam L. Luculli non fuere in Italia, ad urbis annum DCLXXX. Is primum uexit e Ponto, annis CXX trans oceanum in Brittanniam usque peruenere*, Plin. Nat. 15. 102.

século I d. C. Do Oriente tinham vindo nogueiras e amendoeiras; de Creta vieram os marmeleiros; da Ásia Menor os castanheiros, cujo fruto encontramos já à rústica mesa de Títiro, pastor da *Écloga* I de Virgílio<sup>5</sup>. E, no entanto, este fruto era ainda desconhecido de Catão, o Censor (234-149 a. C.)<sup>6</sup>.

Antes da introdução destas espécies, já a oliveira, os cereais (como o trigo, a cevada, a aveia e o centeio) e a vinha tinham iniciado, por mãos de Gregos e de Fenícios, o seu processo de difusão, que os Romanos completaram. A oliveira era natural da Península Arábica e da Ásia Menor; a vinha, com toda a probabilidade, da Transcaucásia. O cultivo de umas e de outras disseminou-se pelos campos de Itália, depois da Península Ibérica e da Gália, tendo o seu cultivo sido tentado até em Inglaterra. “O óleo, o vinho, os cereais, os legumes secos” escreve Braudel “eis já tudo isto ou quase, na mesa quotidiana dos homens do Mediterrâneo”<sup>7</sup>.

No caso do Portugal romano, as culturas mais relevantes terão sido, além da cerealífera, as da oliveira e da videira: “A oliveira e a videira eram cultivadas a norte e a sul do Tejo. Estrabão refere ricos olivais e vinhas na região de Moron (perto de Santarém) e Políbio informa-nos que o vinho da Lusitânia meridional tinha um preço muito baixo”<sup>8</sup>. Haveria certamente outras árvores frutíferas, embora as fontes antigas, como Plínio, o Naturalista, apenas mencionem cerejeiras (muito provavelmente uma variedade indígena) e figueiras. Cultivados eram ainda os espargos, as favas, as ervilhas e, em certas regiões do Norte, o centeio e o milho-miúdo.

### 3. O DOMÍNIO ISLÂMICO DA PENÍNSULA IBÉRICA

Se o período da dominação romana assistiu à difusão de tantas espécies que tendemos agora a considerar como genuinamente portuguesas, o ciclo que se abre após o desastroso ano de 711 não terá sido tão pródigo na introdução de novas culturas. As novidades iriam ser de outra índole. Oriunda dos territórios desérticos do sul da Península Arábica, onde a água, sempre escassa, permitia, não obstante, o desenvolvimento de uma actividade agrí-

---

<sup>5</sup> Cf. Verg. Ecl. 1. 79-82: *Hic tamen mecum poteris requiescere noctem/ Fronde super uiridi; sunt nobis mitia poma,/ Castaneae molles et pressi copia lactis.*

<sup>6</sup> Se retrocedermos no tempo a um período anterior ao domínio romano da Península Ibérica, não serão apenas as nossas mesas que ficam vazias, sendo que acabamos mesmo por ficar praticamente sem mobília. Efectivamente, entre as madeiras nacionais mais utilizadas na marcenaria artística portuguesa, pelo menos desde o séc. XVIII, constam precisamente a cerejeira, a nogueira e o castanho, todas elas introduzidas no período da dominação romana. No caso particular desta última madeira, a sua existência em grande abundância propiciou, no séc. XVII, o desenvolvimento da talha dourada, uma das mais características formas de expressão artística portuguesa.

<sup>7</sup> Braudel 2001: 327.

<sup>8</sup> Centeno 1983: 183.

cola justificativa do cognome de *Arabia felix* (a *Arábia fértil*), a civilização islâmica soube tirar partido dos recursos hídricos existentes nos territórios onde veio a instalar-se.

Tendo aproveitado dos conhecimentos e técnicas deixados pelos antigos Romanos, desenvolveram os Árabes as culturas de sequeiro e de regadio. O que é mais, fixando-se nas bacias de rios como o Tejo ou o Guadiana, entre outros, introduziram o sistema de irrigação elevatória que operava por via de engenhos agora de todos conhecidos, tais como a nora e a azenha. Permitiam estes engenhos elevar a água dos caudais, canalizando-a, depois, para uma rede de levadas que a transportava a distâncias consideráveis. Pôde a área das explorações agrícolas ser, deste modo, significativamente alargada, o que teve reflexos na quantidade e na qualidade da produção.

Entre as espécies introduzidas ou divulgadas pelos árabes (e, de novo, a título meramente exemplificativo), contam-se citrinos como o limão e a laranja azeda (a que poderá acrescentar-se talvez uma variedade doce), cereais como o trigo mourisco e o arroz e ainda uma especiaria como o açafrão. Algumas culturas já existentes foram grandemente desenvolvidas, em especial na região sul, como é o caso da alfarrobeira, da figueira e da amendoeira<sup>9</sup>. A vitivinicultura, herdada dos Romanos, foi então menos praticada, porque condicionada pela interdição corânica.

E que dizer das já então seculares oliveiras? O incremento da sua cultura foi tal que o seu fruto, a que os Romanos chamavam *oliva*, tomou o nome árabe de “azeitona” e o produto que dele se extrai, em tempos chamado *oleum* ou *olium*, passou a chamar-se “azeite”<sup>10</sup>. A par com a fruticultura, este produto, indispensável na cozinha, mas então também para efeitos de iluminação e higiene, sustentava a vida urbana e o comércio, que se operava, nesta economia de base essencialmente agrária, por via da troca de excedentes<sup>11</sup>. Note-se que a substituição do velho nome de origem latina por um de origem árabe afectou ainda outros produtos agrícolas, como, por exemplo, a alface e a cenoura<sup>12</sup>.

Heranças deste período ficaram, além dos produtos acima indicados, os engenhos de irrigação elevatória, com expressão visível ainda nos nossos dias, e as levadas que, na Ilha da Madeira, vieram a assumir um inaudito protagonismo. Se dúvidas houvesse quanto à filiação destas, bastaria compará-las com as suas congéneres nas colinas da Alhambra e do Generalife, em Granada.

---

<sup>9</sup> Araújo 1983: 264-265.

<sup>10</sup> Machado 2003: 1. 361; 1991: 80.

<sup>11</sup> Araújo 1983: 265.

<sup>12</sup> Machado 2003: 1. 198; 2. 114; 1991: 52.

#### 4. A EXPANSÃO PORTUGUESA

O fim do domínio islâmico na Península Ibérica, com a conquista do reino de Granada em 1492, coincide cronologicamente com o que se pode considerar o início de um terceiro grande ciclo de diversificação da gastronomia para os habitantes da faixa ocidental da Península Ibérica: nesse ano, a viagem exploratória de Cristóvão Colombo atingiu as costas das Américas. Alguns anos antes, Bartolomeu Perestrelo conseguira ultrapassar o desde então chamado Cabo da Boa Esperança, numa tentativa de encontrar uma rota alternativa que fizesse desviar para Lisboa o comércio das especiarias.

A questão é apresentada por Niall Ferguson nos seguintes termos:

As especiarias em causa eram a canela, o cravinho, o macis e a noz-moscada. Os Europeus não as conseguiam cultivar mas desejavam-nas para condimentar a comida. Há séculos que a rota das especiarias seguia pelo oceano Índico e subia o Mar Vermelho ou, por terra, atravessava a Arábia e a Anatólia. Em meados do século XV, a sua última etapa – muito lucrativa – era controlada pelos Turcos e pelos Venezianos. Os Portugueses compreenderam que, se conseguissem descobrir uma rota alternativa, descendo a costa ocidental de África, dobrando o Cabo da Boa Esperança e chegando ao oceano Índico, poderiam tomar conta do negócio.<sup>13</sup>

A armada de Vasco da Gama, quatro embarcações com uma guarnição de 170 homens, zarpou de Lisboa a 8 de Julho de 1498 e atingiu Melinde em Fevereiro do ano seguinte. Ficavam assim abertas as portas do Oriente. As do Ocidente, por outro lado, abriram-se oficialmente para Portugal, como é sabido, com o descobrimento do Brasil, em 1500, por Pedro Álvares Cabral.

##### 4.1. As palavras de Sá de Miranda

Ao nível da diversidade gastronómica, os Descobrimentos deixaram uma marca indelével cujo rasto perdura até ao presente. As especiarias mais variadas, disponíveis em grande abundância a partir de então, condimentaram a cozinha portuguesa com uma intensidade tal que, no dizer dos contemporâneos, os alimentos se tornavam quase inragáveis.

É pelo menos isto que se depreende dos versos de Francisco de Sá de Miranda que, assumindo-se como um defensor dos bons velhos tempos, qual Catão português, na carta 139, dirigida “A António Pereira, Senhor de Basto, quando se partiu para a corte co’a casa toda”, declara: “Tereis em troca manjares,/ Composições delicadas,/ uas por outras grosadas,/ Pelos tempestuosos mares/ A grão perigo buscadas.// [...] Disto o cheiro, disto a

---

<sup>13</sup> Fergusson 2012: 39.

cor,/ Que preço não tem igual:/ Milagres de Portugal:/ - Cousas de tanto  
sabor/ Para saberem tão mal!”<sup>14</sup>.

Já as antigas ceias da aldeia, com a sua comida de sabor não adulterado, são, por contraste, objecto de nostálgica evocação: “A vossa fonte tão fria/ Da Barroca, em Julho e Agosto,/ Inda me é presente o gosto!/ Quão bem que nos i sabia/ Quanto na mesa era posto!// Ali não mordia a graça,/ Eram iguais os juízes./ Não vinha nada da praça:/ Ali da vossa cachaça,/ Ali das vossas perdizes.// Ali das frutas da terra/ (Que tem cada mês a sua)/ Colhida em sazão cada ua,/ Nunca o sabor à cor erra,/ Nem ao nome de nenhua”<sup>15</sup>. Que frutas teria Sá de Miranda em mente nesta quintilha? Acaso as antigas frutas naturais do reino, tais como maçãs e peras, mas também pêssegos, damascos, uvas e cerejas?

Lembremos que, abertas as portas de outros mundos, guarneceram-se paulatinamente as mesas do Ocidente peninsular com batatas, pimentões, inhame, beringelas, tomates, maracujás, ananases, bananas, nêsperas, abacates, papaias, mangos e tantas, tantas outras iguarias. O seu estudo aprofundado e exaustivo, repita-se, não é comensurável com a dimensão do presente ensaio.

## 5. AS *ENARRATIONES ERUDITISSIMAE* DE AMATO LUSITANO

Se considerarmos a obra de Amato Lusitano, médico português contemporâneo do ciclo dos Descobrimentos, não deixaremos de encontrar alguns indícios daquilo a que poderemos talvez chamar uma “consciência” desta progressiva diversificação gastronómica como resultado da dinâmica civilizacional descrita.

Tomemos como amostra um excerto do Livro II das *Enarrationes Eruditissimae*. Esta obra foi publicada sob título completo de *In Dioscoridis Anazarbei de Medica Materia Libros Quinque Enarrationes Eruditissimae* (ou seja *Os Muito Eruditos Comentários aos Cinco Livros do De Medica Materia de Dioscórides de Anazarbo*<sup>16</sup>). O próprio rosto da edição afirma tratar-se de uma obra capaz de trazer proveito *não só aos comerciantes de fármacos, mas também àqueles que se dedicam ao estudo das belas-letras* (ou, no original, *non solum officinarum seplasiariis, sed bonarum etiam litterarum studiosis*).

O excerto compreende apenas 36 comentários (*enarrationes* 99 a 135) de um livro que totaliza 183, sendo a obra constituída por cinco livros. Neste segmento, Amato Lusitano ocupa-se apenas de espécies plantas, muitas das

---

<sup>14</sup> Miranda 1977: 15, 17.

<sup>15</sup> Idem, ibidem: 25-27.

<sup>16</sup> A tradução portuguesa deste título e dos outros trechos da obra de Amato Lusitano transcritos neste ensaio foi realizada pelo autor do mesmo no âmbito do projecto de I&D “Dioscórides e o Humanismo Português: os Comentários de Amato Lusitano”, (Projecto FCT – PTDC/CLE – LLI/101238/2008).

quais guarnecem ainda hoje as nossas mesas. Sobre a identificação de algumas e, em especial, de certas variedades deve, por enquanto, dizer-se que *non liquet*.

## 5.1. Aportações romanas

### 5.1.1. A cherívia

No comentário 108, consagrado à cherívia, planta ainda hoje comum nas regiões interiores de Portugal em que o solo gela durante o Inverno<sup>17</sup>, Amato Lusitano escreve:

[...] cuius radices apud Hispanos Lusitanosque in victu frequentes sunt, quas Graeca voce depravata, suo idiomate, “chirivias” appellant.

[...] Ceterum adeo gustui gratiae radices istae sunt ut olim Tiberius Caesar (ut narrat Plinius) eas singulis annis, e Germania Romam, pro suo victu afferre curaverit.<sup>18</sup>

Ou seja,

As suas raízes, entre os Espanhóis e os Portugueses, são frequentes na alimentação. Designam-nas, no seu idioma, por meio de uma palavra grega corrompida: “cherívias”.

[...] De resto, são essas raízes por tal forma agradáveis ao paladar que outrora Tibério César (como refere Plínio) as mandou trazer em cada ano, da Germânia para Roma, para sua alimentação<sup>19</sup>.

A importação de cherívias nórdicas para solo itálico pelos Romanos pode depreender-se destas palavras, não sendo todavia claro que as da Península Ibérica tenham a mesma origem nórdica e procedam de difusão operada em tempos romanos.

### 5.1.2. A couve dos Sabinos

Não é esse o caso de uma variedade de couve referida no comentário 114. Nesta *enarratio* escreve Amato Lusitano que:

[...] cuius plures et variae sunt species, quas Dioscorides, ut hortis et culinae familiares, silentio praeteriuit. Plinius tamen verbosius eas prosequitur, libro decimo nono, capite octavo, ubi sabellicam maxime laudat, quam quoque hodie in

---

<sup>17</sup> Desta circunstância parece ter-se apercebido Plínio, o Naturalista, visto observar: *Gelduba appellatur castellum Rheno inpositum, ubi generositas praecipua, ex quo apparet frigidis locis conuenire*, Plin. Nat. 19. 90.

<sup>18</sup> Amatus Lusitanus 1553: 237.

<sup>19</sup> Cf. *Siser et ipsum Tiberius princeps nobilitauit flagitans omnibus annis e Germania*, Plin. Nat. 19. 90.

honore universa Italia habet, admiranda foliorum crispitudine, et eam “caulem florem” appellat.

Primo ex Syria advectam, iam nunc in Flandriam et alias exteras nationes transportatam, advehitur namque, ut dixi, semen istius brassicae ex Syria, quod primo anno satum ex se praedictam emittit brassicam, ex qua postea semen ortum ac satum non quidem brassicam gignit, sed potius in rapam degenerat; quod advertens Plinius dixit, libro decimo nono, capite decimo, ex semine brassicae veteris rapae fiunt.<sup>20</sup>

Ou seja,

São bastante numerosas e variadas as suas espécies, as quais Dioscórides, por serem mais comuns nas hortas e nas cozinhas, passou em silêncio. Plínio, contudo, descreve-as mais prolixamente, no livro décimo nono, no capítulo oitavo, onde concede os maiores louvores às dos Sabinos, que também hoje a Itália inteira tem em consideração, pelo admirável frisado das suas folhas, e chamam-lhe couve-flor. Foi ela trazida primeiramente da Síria, agora levada já para a Flandres e outras nações estrangeiras. É, com efeito, trazida da Síria, como já disse, a semente dessa couve que, semeada, faz brotar de si, no primeiro ano, a couve anteriormente referida; depois, a semente dela nascida e plantada não produz contudo uma couve, mas antes degenera em rábano. Plínio, chamando a atenção para este facto, disse, no livro décimo nono, capítulo décimo, que da semente da couve velha surgem os rábanos<sup>21</sup>.

A difusão desta espécie terá sido, pois, iniciada pelos Romanos.

## 5.2. Aportações islâmicas

### 5.2.1. O espinafre

As entradas em apreço são francamente escassas no que respeita à introdução e difusão de espécies pela civilização islâmica. Um indício, porém, encontra-se no comentário 109, consagrado ao espinafre, quando Amato procura explicar a origem do seu nome: *spinachia dicta, quia ex Hispania forte primo allata in alteras regiones fuerit aut, ut ego credo, quia semen spinosum habeat*<sup>22</sup>, ou seja, é chamado espinafre porque talvez tenha sido primeiramente levado de Espanha para outras regiões ou, segundo estou em crer, por ter uma semente coberta de espinhos.

Ao nome português deste legume (espinafre) atribui o etimologista José Pedro Machado origem persa, por via do árabe, afirmando que “a planta é,

<sup>20</sup> Amatus Lusitanus 1553: 240.

<sup>21</sup> Cf. *Namque et ocimum senectute degenerat in serpullum, et sisymbrium in zmintham, et ex semine brassicae uetere rapa fiunt, atque inuicem*, Plin. Nat. 19. 176.

<sup>22</sup> Amatus Lusitanus 1553: 238.



realmente, originária do Oriente mediterrânico: creio, no entanto, na influência do radical *espin-*, de *espinha*, *espinho*, etc.”<sup>23</sup>. A referência de Amato Lusitano a Espanha permite de algum modo suspeitar que este considerasse que a introdução e difusão do espinafre teria sido iniciada em tempos de domínio muçulmano.

### 5.2.2. A nomenclatura islâmica

Inequivocamente de origem árabe é, como já vimos, o nome dado em português à alface e tal peculiaridade patenteia-se no título da *enarratio* 130 quando é apresentado o nome deste legume em várias línguas: *Graece, θρίδαξ; Latine, lactuca; Lusitanice, alface; Hispanice, lechuga; Italice, lattuca; Gallice, une lactue; Germanice, lattich*<sup>24</sup>, ou seja, *em grego, θρίδαξ; em latim, lactuca; em Português, alface; em língua da Hispânia, lechuga; em língua da Itália, lattuca; francês, une lactue; em língua da Alemanha, lattich*. O seu étimo latino é explicitado por Amato nos seguintes termos: *Dicitur lactuca, ut Palladio in Ianuario placet, quod abundantia lactis exsuperet*, ou seja, *Chama-se lactuca, como é do agrado de Paládio, em Janeiro, porque se distingue pela abundância de leite*. Embora as nomenclaturas sejam, com toda a probabilidade, obra dos editores, Amato Lusitano não podia deixar de ter conhecimento quer da diferença etimológica existente entre o português e as outras línguas suas conhecidas, quer da origem arábica deste vocábulo, quer ainda dos factos civilizacionais que o explicavam.

### 5.3. Aportações de novos mundos: O inhame e a batata

Contrariamente a estes dois últimos exemplos, reconhecidamente menos claros, a *enarratio* centésima encerra um texto vibrante, espontâneo, em que o parecer das autoridades antigas, ao contrário do que acontece em outras entradas, é praticamente silenciado pelas observações do próprio Amato Lusitano. É este comentário consagrado ao inhame, raiz de uma planta que, em Dioscórides, recebe o nome de fava-do-Egipto. Vale a pena considerá-lo na íntegra:

#### **De Faba Aegyptia**

Graece κύαμος Αἰγύπτιος; Latine, faba Aegyptia; Hispanice, inhame; Italice, faba de Egitto.

#### **Enarratio centesimi capitis**

Recte admodum tradit Dioscorides Aegyptiae fabae radicem olim homines comedere, cum hodie sciamus ea multo plures quam tritico aut fruge altera ali. Nam innumeri fere dixerim Aethiopum populi nigritarumque amplissima regio

<sup>23</sup> Machado 2003: 2. 465.

<sup>24</sup> Amatus Lusitanus 1553: 253.

hanc radicem in cibo, panis loco, tantum habent, quam sua voce “inhame” vocant. Radicem albam, quam meliorem dicunt, ruffam verum minus bonam, brachialis crassitudinis, magnitudinis vero vulgarium raporum, quam crudam, et sub cineribus coctam, aut aqua elixam, per se vel cum oryza mandunt.

Nec enim in Aethiopia tantum aut Aegypto, ubi “colocasium” appellatur, radix haec invenitur, sed in Lusitania, praecipue apud Salatium, oppidum Setubalum hodie dictum, ubi in lacubus nonnullis perbelle crescit, Dioscoridis historiae in universum respondens. Nec minus Venetiis faba haec Aegyptia in nonnullis amenissimis hortis sata cernitur, folio peramplo, nenupharino aequali, quod Ioannes Falconerius Anglus, vir doctus et simplicium medicamentorum diligentissimus investigator, mihi et doctissimo Brassavolae tanquam rem raram Ferrariae monstravit.

Nos vero, ut verum dicamus, millies hanc comedimus radicem, et illam quidem sub cineribus coctam, cuius sapor castanearum sapor respondet. Nam alimentum penitus humidum radix haec praebet, non minus ac radices aliae, quae ex insulis Capiviridis afferuntur, “batatae” dictae, quibus quoque populi illi loco panis utuntur, et eas Olyssipponenses frequentissime habent, et in victo pro deliciis sumunt. Praetereo alias plures apud insulam Maderiae nascentes radices, quae inter res nouiter inventas adnumerari debent, de quibus volumen amplum confici possit.<sup>25</sup>

Ou, em versão portuguesa,

### **Sobre a fava-do-Egipto**

Em grego, κύαμος Αἰγύπτιος; em latim, faba Aegyptia; em língua da Hispânia, inhame; em língua de Itália, faba de Egitto.

### **Comentário do capítulo centésimo**

Muito justamente refere Dioscórides que, outrora, os homens se alimentavam da raiz da fava-do-Egipto, já que hoje sabemos que com ela, muito mais do que com trigo ou outro cereal, se alimentam. Com efeito, povos inumeráveis da Etiópia, poderia eu dizer, e uma larguíssima região da negritude em tal abundância utilizam esta raiz na sua alimentação, em lugar do pão. Chamam-lhe, na sua língua, “inhame”. A raiz branca, que dizem ser melhor (de facto, a vermelha é menos boa), tem a grossura de um braço, e o tamanho, em boa verdade, dos nabos vulgares. Comem-na crua e cozinhada sob as cinzas ou cozida na água, sozinha ou com arroz.

E realmente esta raiz não se encontra apenas na Etiópia ou no Egipto, onde é chamada “colocásia”, mas também em Portugal, sobretudo nas proximidades de Alcácer-do-Sal, cidade hoje chamada “Setúbal”, onde em alguns lagos cresce muito belamente, correspondendo, em geral, à história de Dioscórides. E não menos se vê esta fava-do-Egipto em Veneza, plantada em alguns belíssimos hortos, com uma folha muito larga, semelhante à do nenúfar. Apresentou-ma o inglês

---

<sup>25</sup> Idem, ibidem: 228-229.

John Falconer, indivíduo sábio e diligentíssimo investigador dos simples medicinais, a mim e ao doutíssimo Brassávola, em Ferrara, à guisa de coisa rara.

Nós, realmente, para falar verdade, comemos desta raiz milhares de vezes, cozinhada precisamente sob as cinzas e o seu sabor corresponde ao das castanhas. Com efeito, esta raiz proporciona um alimento muito húmido, não menos do que outras raízes que são trazidas das ilhas de Cabo Verde, chamadas “batatas”, de que aqueles povos igualmente se servem em lugar do pão, e dela se alimentam com muita frequência os de Lisboa, consumindo-a como uma iguaria. Passo em silêncio muitas outras raízes que nascem na Ilha da Madeira, as quais devem ser incluídas no número das coisas recentemente descobertas, e sobre as quais se poderia escrever um grosso volume.

Abundam, nesta entrada, as referências geográficas explícitas (feitas a Alcácer-do-Sal, a Setúbal, a Lisboa, a Veneza e a Ferrara, à Etiópia e ao Egipto e, especialmente, às Ilhas de Cabo Verde e da Madeira) e Amato não deixa de referir o facto de ter comido inhame *milhares de vezes (millies)*, chegando mesmo a comparar o seu sabor ao das castanhas. Esta *enarratio* mostra ainda Amato Lusitano em contacto com duas figuras de renome: o inglês John Falconer, mercador e botânico, possuidor de um vasto herbário de plantas secas, e o italiano António Musa Brassávola, professor de medicina em Ferrara.

As palavras finais, por outro lado, além de poderem ser um dos mais antigos testemunhos do consumo de batatas na Europa, são especialmente evocativas do exotismo e novidade que caracterizaram o período iniciado com os Descobrimentos. Amato Lusitano passa em silêncio *muitas outras raízes*, uma vez que elas, porque recentemente descobertas, não podiam constar na obra de Dioscórides de Anazarbo, de cujo comentário se ocupa neste trabalho. Note-se, enfim, que essas raízes e outras espécies chegavam à Europa vindas da Ilha da Madeira, do Ocidente, portanto, o que inverteu a direcção geralmente seguida pelas novidades trazidas durante os séculos anteriores.

## 6. CONCLUSÃO

Resta, para concluir (e correndo o sério risco de dar a este ensaio um desfecho tautológico), reafirmar que a diversidade gastronómica que guarnece as nossas mesas, especialmente no que respeita a espécies vegetais, resulta de um processo civilizacional desenvolvido ao longo de séculos e por demais conhecido. Que Amato Lusitano não podia deixar de estar, de algum modo, consciente dele esperamos tê-lo demonstrado com os exemplos apresentados.

Uma abordagem mais aprofundada deste tema levar-nos-ia a percorrer as obras de outros autores coevos, em especial os comentadores renascentistas da obra de Dioscórides de Anazarbo e outros naturalistas com obras botânicas próprias. Tal abordagem obrigaria igualmente a percorrer os cinco livros das

*Enarrationes* de Amato Lusitano. Explorando a fundo a rica bibliografia existente sobre todos estes assuntos, lendo Amato no seu contexto literário e científico e distinguindo, enfim, entre o que ele apresenta de inovador e o que deve a toda uma tradição prévia permitir-nos-ia determinar em que grau estava ele consciente de que gastronomia e civilização são processos simultâneos. Tal, porém, excede em muito o âmbito deste ensaio e apenas poderá ser desenvolvido em trabalhos futuros.

Ainda assim tenhamos presente que, como reflexo da história de Portugal, a diversidade gastronómica do nosso país constitui-se como um património que, tal como o arquitectónico ou arqueológico, literário ou artístico, etnográfico ou musical, integra, de pleno direito, a nossa herança colectiva.

### BIBLIOGRAFIA FINAL

- Amatus Lusitanus (1553), *In Dioscoridis Anazarbei de Medica Materia Libros Quinque Enarrationes Eruditissimae*, Venetiis.
- Araújo, L. M. (1983), “Os Muçulmanos no Ocidente peninsular”, in J. H. Saraiva (coord.), *História de Portugal, Volume 1*, Publicações Alfa, Lisboa, 245-289.
- Braudel, F. (2001), *Memórias do Mediterrâneo, Pré-História e Antiguidade*, Terramar, Lisboa.
- Centeno, R. (1983), “A dominação romana”, in J. H. Saraiva (coord.), *História de Portugal, Volume 1*, Publicações Alfa, Lisboa, 149-211.
- Ferguson, N. (2012), *Civilização – O Ocidente e os Outros*, Civilização, Lisboa.
- Machado, J. P. (2003), *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa, Volumes 1-5*, Livros Horizonte, Lisboa.
- Machado, J. P. (1991), *Vocabulário Português de Origem Árabe*, Editorial Notícias, Lisboa.
- Miranda, F. S. (1977), “A António Pereira, Senhor de Basto, quando se partiu para a corte co’a casa toda”, in A. P. Torres (ed.), *Antologia da Poesia Portuguesa (séc. XII – séc. XX), Volume I*, Lello & Irmão – Editores, Porto, 929-942.

(Página deixada propositadamente em branco)

**O VINHO NAS DESCOBERTAS:  
VINHOS D'AQUÉM E D'ALÉM-MAR<sup>1</sup>  
Wine in Portuguese Discoveries: wine from  
Continental Portugal and overseas.**

ANA MARIA RAMALHO PROSERPIO  
Sociedade Histórica da Independência de Portugal  
anamariaproserpio@gmail.com

**RESUMO:** Contributo para um melhor conhecimento do papel do vinho português nos Descobrimentos e na Expansão Portuguesa, num tempo que foi de mudança, em que novos produtos e novas gentes entram em contacto, dando lugar a aculturações e a diferentes conhecimentos.

Análise, na documentação da época, da presença do vinho português a bordo dos navios das Descobertas, tanto na ração diária dos viajantes (como mantimento), como na forma de produto de exportação, procurando apurar as quantidades, as qualidades e as condições em que os vinhos eram embarcados, quem os consumia, quando, e como eram consumidos, o seu uso (ou não) nas missas a bordo, e como mezinha na botica.

Estudo de um caso específico de produção de vinho, no além-mar, no século XV: a recém-povoada Ilha da Madeira. Tratou-se da primeira tentativa, por parte dos portugueses, de plantar vinhas e produzir vinho fora do território continental, iniciativa esta que foi de tal forma bem sucedida que a Ilha da Madeira colhe, ainda hoje, os frutos desta prática, iniciada há quase 600 anos.

**PALAVRAS-CHAVE:** História - Descobrimentos Portugueses - Viagens - Ilha da Madeira - Alimentação - Vinho.

**ABSTRACT:** Contribution to a better understanding of the role of wine in the Portuguese discoveries and Portuguese expansion, at a time of change, in which new products and new people came together, giving place to acculturation and different knowledge.

Analysis, in documentation from that time, of the presence of Portuguese wine on board of discovery ships, both in travellers' daily diet (as food supply) and in the form of export product, aiming at accounting for quantities, qualities and the conditions in which wines were shipped, who consumed them, when, and how they were consumed, their use (or not) in religious and pharmaceutical purposes.

Study of a specific case of wine production overseas in the XV century: the then newly populated Madeira Island. This was the first attempt by the Portuguese to plant vineyards and produce wine outside their continental territory. This initiative

---

<sup>1</sup> Por opção da autora o seu texto não segue o acordo ortográfico de 1990

was so successful, that even today Madeira Island enjoys the benefits of this activity having started nearly 600 years ago.

KEYWORDS: History - Portuguese Discoveries – Journey – Madeira Island – Food – wine

## INTRODUÇÃO

O tema do vinho e da sua história em Portugal tem cada vez mais despertado a atenção dos estudiosos, com particular destaque para os afamados vinhos da região do Douro<sup>2</sup>. Já o mesmo não se pode dizer sobre o estudo do papel do vinho nos Descobrimentos que é estudado parcelarmente em obras mais genéricas<sup>3</sup>. A razão deste facto prender-se-á, em parte, com a grande profusão de outros produtos que ocorreu na época e que tomaram a dianteira pela sua novidade, levando a que o vinho ficasse num segundo plano, no âmbito das investigações. E, na verdade, como concorrer com as riquezas dos novos mundos, como as especiarias, as sedas e as porcelanas da China, a prata do Japão, o ouro e os escravos do continente africano, os frutos, os animais e as plantas exóticas? Não podemos esquecer que foram precisamente muitos destes produtos a razão das viagens dos portugueses de há 600 anos.

Apesar disso, o vinho vai estar sempre presente nas viagens, seguindo a bordo das embarcações que partiam de Lisboa na ração diária (como mantimento) e, ainda, como produto de exportação, principalmente para as comunidades portuguesas que entretanto se tinham instalado nas novas terras. Os vinhos de Portugal (muitas vezes assim designados na documentação) produzidos, no aquém-mar, vão ser muito apreciados, no além-mar, atingindo preços muito acima dos praticados na Europa.

Também, no além-mar, nas terras que os portugueses foram descobrindo e ocupando, vão querer ter “novos vinhos”: vinhos que os próprios portugueses vão criar, escolhendo as melhores castas, passando a produzi-los e implementando o cultivo da vinha (é o caso dos arquipélagos da Madeira e

---

<sup>2</sup> A partir da década de 70 do século XX, e num crescendo, têm-se realizado vários colóquios sobre a história do vinho em Portugal. Em 1979, a Academia Portuguesa de História promoveu um 1.º encontro, em 2001 foi a vez da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho, na Galiza, a que se seguiu a sua congénere em Portugal, em 2006. O Centro de Estudos de História do Atlântico tem-se dedicado, também, ao assunto e publicou algumas actas dos encontros, bem como a revista *Douro – Estudos & Documentos* (Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto).

<sup>3</sup> O vinho nos Descobrimentos é tratado em alguns capítulos das obras de referência na área dos descobrimentos, em particular na área da História Económica (exs: Mauro 1989: 79-94; Braudel 1992: 198-202); Godinho 1982: 234-44). E também em monografias regionais (Ex: Vieira 1990 e 2003, no caso da Madeira) ou, ainda, em pequenos artigos, como os publicados no *Jornal Informação Vinícola* (Cavalheiro 1943: 1-2 e 1944:1-4).

dos Açores), ou, então, de outros “vinhos” locais, que não são mais do que beberagens feitas de frutos e vegetais fermentados. As tais bebidas alcoólicas que os portugueses vão encontrar e estranhar em África (de palma), na América (de mandioca, de milho, de caju, de ananás, etc.) e na Ásia (de arroz, de palmeira, de coco, etc.).

A questão da inexistência de vinho era de tal modo importante para a época que será abordada logo nas primeiras cartas do rei D. Manuel que abordam a chegada à Índia pela armada de Vasco da Gama, como é exemplo da carta de 28 de Agosto de 1499, escrita para as entidades religiosas da época, em que o rei realça que nas novas terras “... uvas nom tem, nem vinho (...) [e] folgam muito com o nosso.”<sup>4</sup>

No presente trabalho propomo-nos analisar alguns aspectos relacionados com o uso do vinho nas embarcações dos descobrimentos e nas novas terras e, depois, abordar a primeira tentativa dos portugueses na produção de vinho fora do seu território continental, no arquipélago da Madeira. Tendo como base a documentação da época, que é numerosa e muito diversificada, a análise foca-se em alguns relatos de viagem, crónicas, correspondência particular (cartas dos missionários, funcionários régios e colonizadores) e, claro, na documentação oficial exarada pelo Estado.

## **1. OS VINHOS D'AQUÉM-MAR: O VINHO DE PORTUGAL A BORDO DAS EMBARCAÇÕES E NAS TERRAS D'ALÉM-MAR**

O vinho é um dos três alimentos-base da dieta mediterrânica, juntamente com os cereais e o azeite. Os povos do território de que hoje é Portugal vão ser influenciados por esta dieta alimentar, alicerçada na alimentação greco-romana, dado os contactos outrora existentes e, também, as excelentes condições geográficas para a sua produção na Península Ibérica. A cultura da vinha e a produção do vinho vão desenvolver-se desde esses tempos e ao longo de toda a Idade Média e Moderna, tendo, ainda hoje, um papel primordial na alimentação dos portugueses.

Oliveira Marques, na sua obra “Introdução à História da Agricultura Portuguesa”, refere que “«Pão» e vinha surgem, com constância quase obcecante, no conjunto documental da Idade Média, como bases de toda a agricultura que aspirasse a próspera”<sup>5</sup>. Armando de Castro, no seu artigo sobre o vinho do *Dicionário de História de Portugal*, reitera, dizendo que: “A importância do vinho na economia portuguesa desde os alvares da Nacionalidade constitui um facto indesmentível; ela traduz-se na vastidão da cultura vinhateira, no

---

<sup>4</sup> Marques 1977: 549.

<sup>5</sup> Marques 1978: 46.



seu lugar primacial na economia agrária, que, por seu turno, até bem perto de nós, constituiu a actividade produtiva fundamental”<sup>6</sup>.

Trata-se, pois, de um património que, herdado do nosso passado e que mesmo nos períodos da nossa história em que fomos alvo de uma maior aculturação (como foi o caso das descobertas), vai estar sempre omnipresente. O vinho vai viajar connosco. E, de facto, os portugueses quando fizeram as suas viagens de exploração e, depois, comerciais, levaram-no sempre consigo. Ele é parte integrante da cultura portuguesa e, como tal, vai para onde for um português (e ainda hoje assim é).

Não é, pois, de admirar que mesmo ainda antes do início da gesta portuguesa e sendo Portugal um país produtor de vinhos, estes já andassem nos porões dos navios portugueses. Na Idade Média, Portugal exportava vinho para o Norte da Europa<sup>7</sup>, já havendo a bordo dos navios duas cargas: a carga do vinho que era para uso dos tripulantes e passageiros (que fazia parte da ração diária) e a carga do vinho que ia para ser vendido. E se esta distinção era importante para quem viajava, também o era para quem administrava os portos, pois enquanto a primeira estava isenta de taxa, a segunda pagava imposto.

No foral da portagem de Lisboa, documento da 2.<sup>a</sup> metade do século XIV, é feita uma referência a esta questão, chamando-se a atenção, no que respeita à carga dos vinhos dos navios que saíam da barra de Lisboa, para a dízima que deveria ser cobrada no vinho para exportação, já não acontecendo com os que “levarem pera suas beverageens segundo forem os navyos e a companha<sup>8</sup> que andar em eles nom paguam”<sup>9</sup>.

A importância dos vinhos portugueses que seguem a bordo dos navios vai manter-se, mesmo quando as viagens se afastam das terras onde tradicionalmente se cultivava a vinha. Sabemos que os navios das descobertas vão levar sempre vinhos a bordo, tanto como mantimento, como para venda. Todas as fontes referenciam esta mercadoria, seja na célebre carreira da Índia, seja nas viagens para as Américas e para a África Negra.

Vejam os que diz Francisco Pyrard de Laval, um viajante francês que esteve, no início do século XVII, no Oriente e no Brasil, sobre as mercadorias levadas de Lisboa nos navios da carreira da Índia:

---

<sup>6</sup> Castro 1990: 315.

<sup>7</sup> No reinado de D. Fernando, segundo o testemunho de Fernão Lopes, chegou-se a exportar doze mil pipas de vinho “... somente de vinhos foi um anno achado que se carregaram doze mil toneis, afora os que levaram depois os navios na segunda carregação de março...” (Lopes 1975: 6)

<sup>8</sup> Tripulação do navio/mantimentos. Do latim, compania, de panis, «pão» com o sentido de «acção de comer do mesmo pão».

<sup>9</sup> Foral da Portagem de Lisboa, de cerca de 1377 (Menezes 1980: 9). Sobre as regras do comércio de vinho, tanto interno como externo, veja-se o estudo de Maria José Azevedo Santos (Santos 1997: 71-72).

“... El-rei não envia senão dinheiros mas os particulares enviam e levam, além de dinheiro, panos de lã, chapéus, espadas, tôda a sorte de armas e munições de guerra, ou material para elas; também tôda a sorte de quinquilharias destas partes ocidentais, papel, ferro, chumbo, espelhos, frutos secos, de tôdas as espécies, peixe salgado, vinhos, queijos de Holanda, azeite, azeitonas, vinagres e outras coisas semelhantes, que são lá de grande estimação (...) Tôdas aquelas mercadorias são ali muito procuradas e ganha-se nelas muitas vezes quatro por um.”<sup>10</sup>

Analisando agora uma outra fonte em que o seu redactor não é europeu, mas um oriental, deparamo-nos com as mesmas mercadorias, só que descritas de outra forma, dadas as diferenças civilizacionais. Miguel Chingiva, sobrinho do rei de Arima do Japão, depois de ter viajado com outros jovens japoneses para a Europa, em finais do século XVI, escreve que:

“De Portugal levam principalmente prata para comprar as mercadorias indianas [ou seja “o dinheiro” a que se refere Pyrard de Laval], vinho espremido de uvas [aqui o jovem japonês sente a necessidade de explicitar que é de uvas, pois na sua terra o “vinho” é de arroz], azeite feito de azeitonas [novamente a necessidade de informar os seus interlocutores, também japoneses, dado que o azeite era um produto desconhecido no Japão]<sup>11</sup>, líquidos que abundam na Europa e alcançam grandes preços na Índia; além disso, muitos géneros de vestuário em linha, seda, lã, tecidos bordados de ouro e outras coisas semelhantes que a Europa, continente fertilíssimo e muito desenvolvido nas artes, costuma produzir.”<sup>12</sup>

Em ambos os documentos surge não só a referência ao vinho, como ao seu elevado preço nas longínquas terras do Oriente.

Se deixarmos agora os relatos de particulares e formos analisar a documentação régia, o vinho vai surgir igualmente com destaque no rol das mercadorias que são enviadas para a Índia.

É o caso de um documento do Arquivo Nacional da Torre do Tombo, intitulado “Apontamento das coisas necessárias para guarnecer as naus da armada da Índia”, em que o vinho aparece logo em segundo lugar, a seguir ao biscoito: “Item os biscoitos e vinhos e carnes e pescados e louças”<sup>13</sup>.

E se, neste caso, pelos produtos arrolados, tudo leva a crer que será para mantimento, já o mesmo não podemos dizer de uma carta régia em que se concede a Álvaro Rodrigues de Távora a mercê de carregar, para além das

---

<sup>10</sup> Rivara 1944: 160.

<sup>11</sup> Só em meados do século XIX os japoneses começaram a usar a azeitona, primeiro, com fins medicinais, depois, já no século XX, para fabrico do azeite.

<sup>12</sup> Costa 1997: 49.

<sup>13</sup> Rego 1975: 127.

já habituais seis pipas de vinho, mais seis para comercializar no Oriente<sup>14</sup>. Estas seis pipas fariam parte dos “agasalhados”, ou seja, das “determinadas quantidades de mercadorias que as tripulações dos navios poderiam transportar para negociarem por sua conta”.<sup>15</sup>

As situações atrás mencionadas reportam-se à navegação para o Oriente, mas o mesmo se vai dar com o Brasil e com a África. Segundo Pyrard de Laval, na navegação para o “Brasil, Índias Ocidentais, Angola e outras partes daquém do Cabo da Boa-Esperança”<sup>16</sup>, seguem vinhos de Portugal, a que se somavam os vinhos que as embarcações portuguesas tomavam pelo caminho nas ilhas atlânticas, ou seja, na Madeira, nas Canárias e nos Açores.

Mas o vinho de Portugal não se fica por aqui. Vamos, ainda, encontrá-lo no comércio realizado entre as várias feitorias no Oriente. Exemplo disso é um outro documento do Arquivo Nacional da Torre do Tombo (Gaveta XX), que se reporta a uma das muitas viagens que se faziam no Estado da Índia Português, no caso concreto que ia de Goa para Malaca, em que se explicita na listagem dos mantimentos dados em Goa, o “vynho de Purtugal”<sup>17</sup>. Trata-se já de uma segunda viagem que, partindo já do Oriente, vai para o Extremo Oriente e na qual é embarcado, pela segunda vez, o vinho de Portugal.

O vinho utilizado como mantimento nestas viagens locais, tão fora das regiões produtoras, mostra bem o peso que este produto tinha na dieta alimentar dos portugueses. Outros documentos o comprovam, como a ordem do governador da Índia, Afonso de Albuquerque, de Outubro de 1515, na qual ordena ao feitor de Ormuz para pagar, ao capitão da Nau Nazaré, 21 mil réis, de seis pipas de vinho que este levava como mantimento<sup>18</sup>. Na altura, Afonso de Albuquerque encontrava-se em Ormuz a acompanhar os trabalhos de construção da fortaleza.

Na verdade, o Estado da Índia Português vai ter uma jurisdição que se entendia a Ocidente, desde Sofala e Ormuz, e ia até à costa do Pacífico, nas Molucas e em Macau. A sua extensão contrastava com a descontinuidade e a reduzida ocupação territorial. Esta realidade fazia com que as viagens de cabotagem para circulação dos produtos entre os diversos portos da Índia e do Extremo Oriente fossem essenciais e muito frequentes. Como afirma Luís Filipe Thomaz, “o Estado da Índia é na sua essência uma rede, isto é, um sistema de comunicação entre vários espaços”.<sup>19</sup> Estas viagens eram fundamentais na comunicação entre as terras e eram, geralmente, feitas em

---

<sup>14</sup> Matos 1994: 185-186.

<sup>15</sup> Matos 1994: 137.

<sup>16</sup> Matos 1994: 163.

<sup>17</sup> Rego 1975: 126.

<sup>18</sup> ANTT, Corpo Cronológico, n.º 60.

<sup>19</sup> Thomaz 1985: 515.

navios mais pequenos, muitos deles locais, que nada tinham a ver com as embarcações da carreira da Índia, que todos os anos vinham e iam para o reino, onde nos parecia mais normal encontrar os tais vinhos de Portugal. É, pois, relevante que se reporte numa embarcação, que saiu de Goa (capital do Estado da Índia) para Malaca (uma das muitas feitorias dos portugueses), o vinho de Portugal e, mais ainda, que ele surja em terceiro lugar, numa listagem de 11 itens, logo a seguir ao trigo e ao biscoito.

E se os vinhos nas novas terras tinham como principais consumidores os portugueses, eles vão ser também apreciados pela gente local, principalmente de estratos sociais mais elevados. Pyrard de Laval, no capítulo que trata das coisas notáveis de Goa, no seu relato de viagem refere que os goenses "... homens de qualidade bebem um até dois copos ao jantar e ceia, mas sempre pouco e sem água. Este vinho vem de Portugal; mas os que não tem meios bebem só vinho de passas"<sup>20</sup>.

Descentrando-nos agora do Oriente e recolhendo o testemunho de Duarte Pacheco Pereira, no *Esmeraldo Situ Orbis*, escrito após o seu regresso da Índia, ele vai mencionar que na costa ocidental africana, mais concretamente na Feitoria de São Jorge da Mina, o vinho branco é tão querido como "nós cá estimamos pedras preciosas; isso mesmo vale aqui muito o vinho branco"<sup>21</sup>. E sobre esta feitoria, também do início do século XVI, um documento publicado no estudo de Ballong-Wen-Mewud é, também, bem elucidativo da presença do vinho entre os portugueses. Trata-se de uma listagem, referente ao mês de Setembro de 1514, onde são arroladas várias pessoas a desempenharem cargos em São Jorge da Mina e dos mais diferenciados extractos sociais (alcaide-mor, feitor, vigário, capelão, piloto, marinheiro, grumete, enfermeiro, carpinteiro, tanoeiro, pedreiro, entre outros), na qual se registam as quantidades recebidas de vinho do mês em apreço, em que todos, com excepção do alcaide-mor, feitor e mais dois homens, recebiam 30 canadas de vinho, ou seja, cerca de 45 litros mensais (1,5 litros por dia).<sup>22</sup>

Esta questão do vinho também se coloca para as praças portuguesas do Norte de África. Na verdade, e muito embora as condições geográficas daquela região fossem propícias à sua produção (desde a Antiguidade que existem referências ao cultivo e produção de vinho), a proibição do consumo de álcool pelo Alcorão vai diminuir drasticamente a sua produção vinícola, levando a que os vinhos tivessem de ser trazidos de Portugal, como sucedia com as

---

<sup>20</sup> Rivara 1944: 56. N.T. O vinho de passa é uma infusão de passas de uvas que vem de Mascate, feita em espírito de palmeira fraco.

<sup>21</sup> Pereira 1988: 143.

<sup>22</sup> Ballong-Wen-Mewud 1993: 526-527. A canada é uma antiga medida de líquidos que continha quatro quartilhos, que equivale a cerca de 1,5 litros. O quartilho equivale a 0,375 litros (Marques 1990: 70).

outras regiões mais longínquas. A título de exemplo, cite-se um documento, de 14 de Maio de 1472, que trata dos ordenados e mantimentos da gente de peleja e de soldo, na cidade de Tânger, em que refere que “haverá cada hum de mantimento por mes o seguinte de trigo quatro alqueires e de vinho dous almudes<sup>23</sup> E meio e de Carne hua aRoba e de pescado duas pescadas E meia segundo antiguamente foi sempre ordenado.”<sup>24</sup>

Mas nem sempre era possível ter “o vinho de Portugal” e nessas alturas eram consumidas outras bebidas substitutas, os já falados “vinhos” locais, como o vinho de passas acima mencionado por Pyrard de Laval.

É curioso o testemunho que nos dá um missionário capuchinho italiano, o Padre Dionigio Carli da Piacenza. Tendo como destino inicial o Congo, e após uma espera de vários meses por um barco em Lisboa, em que vai ter que apanhar um barco para o Brasil para, depois, apanhar a carreira regular para a África (dos escravos), escreve que a bordo os portugueses:

“não bebiam se não no fim do jantar uma boa sorvida de água e, depois dela, um trago de cachaça cada um, e antes de se fechar a pequena cave, tomavam uma cebola, que sempre fica encima das pipas, e cada um deles a cheirava e depois voltavam a coloca-la no seu lugar com muito cuidado, como se comessem algo muito precioso. Tendo eu perguntado porque fizessem tudo isso, responderam que era contra a podridão.”<sup>25</sup>

A cachaça, bebida feita no Brasil com a cana do açúcar que, por sua vez, tinha sido introduzida pelos colonos portugueses<sup>26</sup>, foi, pois, como se atesta por este testemunho, usada nos navios como substituto do vinho. Interessante é também o uso, a seguir ao seu consumo, provavelmente pela sua elevada graduação (muito maior que a do vinho de uvas), de cheirar uma cebola<sup>27</sup>. Mas não era apenas no Brasil que os portugueses se vão ver obrigados a beber as bebidas locais. Baseando-se nas relações escritas das torna-viagens, José

---

<sup>23</sup> “Autêntica unidade de volume, o almude, e versão árabe, variava de norte a sul do País. Na Beira, o almude era maior de todo o Portugal, com uma média de 26 l de hoje; seguia-se Trás-os-Montes, onde o almude se contava por 25 l de nossos dias; vinha depois Entre Douro e Minho, com uma equivalência de 24 l; o Algarve, com 20 l; e finalmente o Alentejo e a Estremadura, onde o almude, o mais pequeno do Reino, não ia além dos 18 l.” (Marques 1990: 69).

<sup>24</sup> Marques 1977: 110.

<sup>25</sup> Stegagno-Pichio 1988: 511.

<sup>26</sup> Sobre este assunto veja-se “A cana sacarina como suporte dos Descobrimentos”, de José Eduardo Mendes Ferrão (Ferrão 2005: 29-38).

<sup>27</sup> A cebola tinha outros usos nas embarcações para além da cozinha. Fernão Lopes de Castanheda, na sua *História do Descobrimento e conquista da Índia pelos Portugueses*, refere que o capitão de um navio, ao partir de Lisboa, e ao aperceber-se das dificuldades dos seus marinheiros em distinguir o estibordo do bombordo, disse ao piloto da embarcação para falar com eles em alhos e cebolas, e “quando quiffeffe que gouernaffem a eftribordo que difeffe alhos, & quando a bombordo cebolas; & a cada banda mādou pendurar hua refte deftas coufas” (Almeida 1979: 211).

de Vasconcellos e Menezes dá-nos conta nessas viagens de “pipas «doraqua» [oraca ou uraca, nome do “vinho” vindo da Índia que se faz de cachos de palmeira destilados que se chama sura]”<sup>28</sup>

Já no continente africano o “vinho” mais usado era o de palma, como cedo nos atesta Gomes Eanes Zurara, na sua Crónica da Guiné:

“... quando via que ia o batel, tornou-se a terra, e fez-lhe trazer uma cabra e um cabrito, e cuscos, e papas com manteiga, e pão com farinha e espigas, e um dente de alifante, e semente de que faziam aquele pão, e leite, e vinho de palmas”.<sup>29</sup>

A importância do vinho é também salientada pelo Padre Fernão de Oliveira, na Arte da Guerra do Mar, de 1555. No capítulo XI, da primeira parte, dedicado às victualhas, debruça-se sobre as grandes virtudes do vinho, dizendo mesmo que os homens “não se podem manter sem elle (...) sem vinho não podem os homens ter força”.<sup>30</sup>

Convém, ainda, referir que os vinhos de Portugal, sendo um produto muito caro e estando fora da sua zona de produção, vão ser muito cobiçados, não escapando aos vigaristas e ladrões da época. A documentação é nessa área muito rica, sinal da sua corrente prática, encontrando-se variadíssimas queixas ao rei sobre situações de abusos ou falsificações. A título de exemplo, destacamos uma carta de Lopo de Azevedo, escrita em Cochim, em 1527, na qual referindo-se à sua viagem de Lisboa para Goa, conta que no embarque das mercadorias, em Lisboa, os guardas, com a cumplicidade dos mestres e contramestres, vão antes embarcar pipas com vinho, em vez de água, o que levou a que na viagem “nam trazerem as naos abastança d'augoa”<sup>31</sup>, realçando, depois, que:

“ He bem que o saiba Vosa Alteza e a causa dyso lha quero dyzer. Essas guardas que laa poem no porto ao caregar das naos lhe descubro que he muito voso des-serviço e em veez de as guardarem que has nam caregem de vynhos ellas vem mais caregadas porque elles vendem as licenças das pipas a três e quatro cruzados”.<sup>32</sup>

E se formos à célebre “Arte de Furtar”, atribuída ao jesuíta Padre Manuel da Costa, obra do século XVII onde se inventaria as numerosas formas de roubar, o vinho é um dos produtos contemplados e aparece em situações relacionadas com a gesta dos portugueses, no além-mar.

---

<sup>28</sup> Menezes 1980: 70.

<sup>29</sup> Zurara 1973: 398.

<sup>30</sup> Ribeiro 2008: 44.

<sup>31</sup> Rego 1974: 564.

<sup>32</sup> Idem, ibidem.

No capítulo intitulado “Dos que furtam com unhas tímidas”, o autor especifica que:

“hum ladrão deste tímidos em hum alfandega tira (...) dous almudes de vinho de huma pipa, e para que não se sinta a falta bota-lhe outro tanto de água salgada, e faz isto mesmo a vinte, ou a trinta, porque assim se foy brindando, e a seus companheiros toda a viagem, e não repara no damno que deu de mais de quatro mil cruzados, por poucos almudes de que aproveitou, porque no fim de tudo se achou corrupto”.<sup>33</sup>

Temos, depois, no capítulo “Dos que furtão com unha de fome”, em que no caso do provimento das armadas que vão para a Índia, Brasil e Angola, que no poupar acabam por gastar mais, pois abastecem-nas com “vinho azedo”<sup>34</sup>, e ainda as “unhas invisíveis”, em que “no fim da jornada se acha o vinho vinagre, e o azeite borra, a Linha tem culpa nas influências”<sup>35</sup>, ou seja, aproveitam-se da circunstância dos navios passarem pela “Linha” do Equador para com ela se escusarem dos maus produtos embarcados.

A quantidade do vinho distribuído nas rações diárias vai variar conforme as épocas, as viagens e as pessoas a que se destinavam. Assim, no século XV, José de Vasconcellos e Menezes, no seu estudo “Armadas Portuguesas. Alimentação e Abastecimento”, aponta para meio litro diário por pessoa, no caso das embarcações encarregues de fazer o abastecimento das forças portuguesas que estavam no Norte de África (dados extraídos de uma relação de mantimentos, de 2 de Março de 1454)<sup>36</sup>. Numa outra viagem, já de maior distância, para a África Negra, do início do século XVI, as contas de José Vasconcellos e Menezes apontam para um litro e meio diário por pessoa<sup>37</sup>. Pyrard de Laval, referindo-se aos navios da carreira da Índia, fala-nos de uma quantidade inferior, de meia canada.<sup>38</sup>

Nas diferenças das quantidades deve-se ter em conta não só a duração da viagem, mas se incluem as “quebras”, como se pode apurar nas Regras dos Mantimentos, de 5 de Março de 1505, em que no capítulo dedicado ao “Comcerto do vinho dos marinheiros” é referido que por cada homem deve-se ter a quantidade de uma

“canada por dia (...) pellas quebras que por muytas maneiras acontece aver no vinho en tam longas vijagens” e, depois, então esclarece que devem ser dados por

---

<sup>33</sup> Bismut 1991: 191.

<sup>34</sup> Bismut 1991: 264.

<sup>35</sup> Costa 1991: 312.

<sup>36</sup> Menezes 1980: 19.

<sup>37</sup> Menezes 1980: 25.

<sup>38</sup> Rivara 1944: 56.

dia “três quartilhos loguo pella meenhã juntos por cada hum ter sua regra certa pera todo o dia e a gastarem como lhe beem viesse”<sup>39</sup>.

Temos registos, ainda, de uma diferenciação efectiva nas quantidades de vinho conforme as categorias dos embarcados. Nas regras do vinho, do Regimento da Nau de S. Pantalião (1592), escreve-se que se dá à “gente do mar e bombardeiros a rezão de 3 quartilhos por dia cada hum e a gente darmas a dous quartilhos”<sup>40</sup>.

Atente-se à importância que era dada ao dispenseiro que era quem tratava da guarda e da distribuição do vinho nas embarcações. No caso dos viajantes que não consumiam vinho, como eles tinham direito a ele, era na mesma distribuído e, como refere Pyrard de Laval, podiam depois “vendê-lo a outros, ou guardá-lo e deixá-lo na mão do dispenseiro, que lhe dá conta dêle; e sendo chegados a Goa, ou a qualquer outra parte, podem tomar o vinho que lhes é devido, para fazer dêle o que bem entenderem.”<sup>41</sup>

Em média, temos cerca de litro e meio de vinho por pessoa e por dia nas viagens de longo curso. Estas quantidades que à luz dos nossos dias podem ser consideradas muito exageradas, não o eram na época, até porque o vinho era consumido diluído em água, geralmente meado ou terçado (hábito que já vinha do tempo dos gregos e dos romanos).

Maria Helena da Cruz Coelho refere num estudo sobre o vinho, intitulado “Ao correr do vinho: «governança e desgovernança» dos homens”, que “... consumos de 2 litros ou 3 litros diários eram normais. Mas nem assim, dado que o vinho era misturado com água, ou de fraco teor alcoólico, os homens se embebedariam”<sup>42</sup>.

As diferenças faziam-se sentir também na qualidade. Alfio Cortonesi, no seu estudo “Autoconsumo e mercado: a alimentação rural e urbana na Baixa Idade Média”<sup>43</sup>, refere que “se o vinho faz parte da alimentação de todas as classes sociais, o seu consumo não é indiferenciado do ponto de vista da quantidade e sobretudo da qualidade”.

E isto tanto é verdade em terra como a bordo dos navios das Descobertas. Mas esta diferenciação não se fazia pela razão que era distribuída pelo dispenseiro pois os regimentos dos vinhos fazem apelo a que só se encete uma nova pipa de vinho depois de acabada a anterior. A diferença passava mais pelos víveres que cada um dos viajantes levava, independentemente da razão diária. É que se a maior parte dos que embarcavam para a Índia tinham de

---

<sup>39</sup> Menezes 1980: 28.

<sup>40</sup> Matos 1994: 168.

<sup>41</sup> Rivara 1944: 56

<sup>42</sup> Coelho 2005: 117.

<sup>43</sup> Cortonesi 2001: 39.



se contentar com os mantimentos que lhe eram fornecidos a bordo (a tal razão de que temos vindo a falar), os mais privilegiados (altos funcionários régios, fidalgos e missionários com cargos elevados) levavam também as suas provisões pessoais. É esta a razão pela qual encontramos descrições em alguns relatos de viagens de verdadeiros banquetes a bordo!

Cite-se, a título de exemplo, a “Relação de uma viagem de socorro que o Mestre do Campo D. Diogo Lobo levantou nas ilhas dos Açores e levou, em 16 navios, à cidade da Bahia”.

No dia 25 de Julho de 1639, partiu a referida frota, composta de 16 navios, da Ilha de São Miguel, nos Açores, com destino ao Brasil (cidade da Bahia). Logo no início da viagem (que durou ao todo 76 dias), e num curto espaço de 10 dias, realizaram-se dois grandes banquetes, com vinhos famosos na Nau Guadalupe.

A 31 de Julho, por ocasião do dia de Santo Inácio de Loyola, fundador da Companhia de Jesus, foi realizado um jantar no castelo da popa<sup>44</sup>.

“...constou das cousas seguintes: 1.<sup>a</sup> caldo de galinha; 2.<sup>a</sup> galinha assada, mea para cada hum, 3.<sup>a</sup> carneyro cozido; 4.<sup>a</sup> carneyro assado; 5.<sup>a</sup> gallinhas com arroz; 6.<sup>a</sup> marram, presunto, chouriços de Alentejo e hum payo; 7.<sup>a</sup> queijo de Alentejo, azeytonas, perrexil. Nam faltou na mesa agraço, limões, limas, biscouto de Lisboa e S. Miguel, vinho de Peramanca,<sup>45</sup> pasto de Évora e vinho bom de S. Miguel (...) e porque nam era possível pela estreiteza do lugar serem mais os convidados, mandou o Padre Visitador o dia antes dar aos musicos das vespas e missa meyo carneyro, hum frasco de vinho e hum queyjo de Alentejo”<sup>46</sup>.

No dia 10 de Agosto, dia de São Lourenço, novamente no castelo da popa, deu-se outro banquete, com referências especiais aos vinhos, mas desta feita das ilhas atlânticas. “Neste banquete ouve gallinhas assadas e cozidas, carneyro assado e picado de carneyro, boa azeyotna, perrexil, biscouto de toda a sorte, vinho de Sam Miguel e da Madeyra.”<sup>47</sup>

O vinho também podia servir para ser ofertado em ocasiões especiais. Foi o caso da passagem da Linha do Equador (que ocorreu no dia 18 de Setembro), já lá iam 55 dias de viagem, em que na mesma relação se escreve que é

---

<sup>44</sup> A popa era, por excelência, o local onde se alojavam os principais do navio: capitão, piloto, mestre, contramestre, sota-piloto, meirinho, escrivão e todos os passageiros mais importantes (mercadores, nobres e clérigos) in Castro 2003: 29.

<sup>45</sup> “Afamados «em sabor e substância», eram os vinhos de Peramanca em Évora” in Coelho 2005: 116.

<sup>46</sup> Mauro 1961: 21-22.

<sup>47</sup> Mauro 1961: 26.

“custume antigo darem alguma cousa aos marinheyros os passageyros que passam a primeyra vez a linha para fazerem festa (...) julgou o Padre Visitador que convinha dar alguma cousa a gente do mar (...) ao domingo o canecam da Companhia cheo de vinho para o jantar e hum cesto de biscouto branco”.<sup>48</sup>

Claro que as descrições mais ricas dos banquetes são, principalmente, no princípio da viagem (quando há víveres em fartura). As faltas destes, à medida que as viagens se alongavam ou os navios naufragavam originavam a situações que, por exemplo, levavam ao consumo de vinho puro, quando era a água que escasseava. Por exemplo, no naufrágio da Nau Santiago, em 1585, Manoel Godinho Cardozo, lamenta-se dizendo que “passaram muito trabalho de fome e sede, porque não bebiam mais de duas vezes ao dia, cada um de sua vez de vinho puro, sobre talhada de marmelada ou queijo”.<sup>49</sup>

Ainda nos vinhos d'aquém mar, e na sua vivência a bordo e nas novas terras, não queremos deixar de nos referir ao seu papel na prática de actos religiosos, dada a importância que a religião cristã tinha na sociedade portuguesa da época.

O vinho esteve desde muito cedo ligado à religião. Na sua “História da Alimentação Mediterrânica”, Cesar Aguilera, referindo-se a este vínculo e alargando-o para a tríade mediterrânica do pão, vinho e azeite, escreve que os gregos “homens, poéticos e agradecidos elevaram [esta tríade] ao nível de divindade”<sup>50</sup>: A divinização destes produtos vai manter-se na religião cristã, em que o vinho simboliza o sangue de Cristo, o pão o Corpo de Cristo, e o azeite o Espírito Santo.

Ora, no ritual das missas celebradas nas novas terras, estes produtos vão ser utilizados, tal como na Europa, e, não existindo localmente, terão de vir de Portugal! E o vinho era, claro, essencial. Se folhearmos o “Livro do Orçamento do Rendimento de todas as fortalezas do Estado da Índia e das despesas ordinárias ... do anno de 1581”, constata-se que sempre que se faz referência às despesas das igreja e suas sacristias se refere o “vinho pera as misas e azeite pera as alampadas e farinha pera as ostias [Ormuz, Cochim, Cranganor, Baçaim, Chaul e Goa]”<sup>51</sup>.

Já a bordo as missas não vão ter sempre presente esta tríade e não porque os produtos não fossem nos navios, mas porque a partir do Concílio de Trento foi proibido o seu uso nas missas, invocando-se a possibilidade de derramamento das espécies sacramentais<sup>52</sup>. São as tão faladas e célebres missas secas.

---

<sup>48</sup> Mauro 1961: 52.

<sup>49</sup> Brito 1994:161.

<sup>50</sup> Aguilera 2001: 25.

<sup>51</sup> Matos 1982: 64, 73, 75, 106 e 115.

<sup>52</sup> Com o Concílio de Trento proibiu-se celebração da missa consagrada nos navios. Os

Este assunto causou muita polémica entre canonistas e teólogos da época<sup>53</sup>, de tal forma que a partir do século XVII voltou-se a fazer a consagração nas missas a bordo, levando a uma alternância na documentação. Primeiro, fazendo-se a missa normalmente, como em terra, antes do Concílio (como foi o caso das missas na viagem de Vasco da Gama), depois, não se fazendo (Pyrard de Laval vai escrever que o capelão e sacerdote do navio “é obrigado a dizer missa todos os domingos e dias santos, sem todavia conservar a hóstia consagrada, porque isso não é permitido no mar”<sup>54</sup>), e, por último, voltando-se a fazer. E como não era um assunto pacífico acabaram por coexistir as duas formas<sup>55</sup>. Esta polémica é bem elucidativa da importância que o vinho tinha no ritual da missa e que ainda hoje tem.

## **2. OS VINHOS D’ALÉM-MAR: O PRECOCE E BEM SUCEDIDO CASO DO VINHO DA ILHA DA MADEIRA NO SÉCULO XV**

As viagens das Descobertas estiveram sempre muito ligadas ao comércio das especiarias e à difusão da fé cristã, valores que cruzam duas épocas: o ideal medieval das cruzadas com o comércio protagonizado pela emergente burguesia anunciadora da Idade Moderna.

Esta ideia está bem expressa na célebre frase do degredado que Vasco da Gama largou em Calcuta, em que, respondendo sobre o porquê da presença portuguesa a um mouro que falava meio português e meio espanhol, disse: “Vimos buscar cristãos e especiaria”. Como bem refere Orlando Ribeiro, “este homem simples, este colaborador obscuro de quem nunca saberemos o nome, respondeu realmente por toda a armada (...) era o objectivo comercial, mas era também o objectivo religioso.”<sup>56</sup>

Vamos agora abordar uma outra vertente menos focada quando tratamos dos Descobrimentos, mas também ligada ao vinho, que é agricultura. Sabemos que esta esteve sempre presente na gesta dos portugueses no além-mar. A sociedade portuguesa no início do século XV era estruturalmente do tipo camponês “o que significa, no essencial que é de natureza agrícola a maior parte do que se produz”<sup>57</sup>. Ora, esta realidade vai-se espelhar nas gentes que

---

argumentos invocados referem o perigo de derramamento (Decreto *De observandis et evitandis in celebratione Missae*, de 17 de Setembro de 1562).

<sup>53</sup> Exemplo disso é a petição que o jesuíta Padre Manuel Correia fez à Santa Sé, em 1599, a pedir autorização para que se voltasse a celebrar a consagração na missa a bordo, e que foi acompanhada por vários pareceres de teólogos, capitães das naus e vice-reis e governadores da Índia.

<sup>54</sup> Rivara 1944: 147.

<sup>55</sup> Sobre este assunto veja-se o artigo “Da «missa seca» à assistência religiosa” de Maria de Jesus Lopes (Lopes 1998: 98-105).

<sup>56</sup> Ribeiro 1962: 69.

<sup>57</sup> Santos 1992: 69.

vão nas Descobertas. Veja-se o já citado caso das cebolas, para diferenciar os bordos dos navios<sup>58</sup>. O cultivo da terra era algo, pois, que estava “entranhado” em muitas das gentes que partiam para o além-mar.

E, de facto, o caso que vamos estudar, o da ilha da Madeira, é particularmente bem sucedido no campo da agricultura<sup>59</sup>.

Tendo sempre como pano de fundo o vinho e, neste caso concreto, a sua produção, vejamos como foram estes primeiros tempos. Na época, os navegadores portugueses foram surpreendidos com uma terra de luxuriante e densa vegetação (que levou a que fosse apelidada de madeira) e que só depois de um fogo posto (referido na maioria dos relatos sobre o povoamento da Madeira), e de muito trabalho de desbaste por parte dos povoadores, se vai tornar arável, alterando-se, assim, a paisagem junto à beira-mar, por campos cultivados de searas, hortas, latadas, e gado a pastar.<sup>60</sup>

As primeiras informações que existem estão condensadas num capítulo de uma carta de ordenação de el-rei D. João I a regular a concessão de terras aos povoadores da Ilha da Madeira, datada de cerca de 1426, na qual ficamos logo com a ideia do tipo de terra e da sua grande riqueza. O rei ao querer fazer prevalecer os seus direitos refere as “madeiras, paos, lenhas, matos, arvoredos, fontes, tornos [troncos] e olhos de agoa [nascentes], pastos, eruas, pazigos [passagens], nem defezas, rramas e eruagens, bagas, belotas, lande das aruores, praias e costas do mar, rrios e rribeiros”.<sup>61</sup> Ciente, depois, da necessidade de modificar esse “matagal” e transformá-lo em terras lavradas, o rei vai ordenar que sejam retiradas as terras a todos os povoadores que passados dez anos as tivessem por aproveitar.

A primeira referência que temos ao cultivo da vinha surge três décadas depois, numa carta do Infante D. Henrique<sup>62</sup>, de 29 de Abril de 1457, a confirmar uma terra a Henrique alemão, cavaleiro de Santa Catarina, na qual ele e mais seis ou oito lavradores deveriam “laurar e fazer vinhas, ortas, casas, açucaraes e huum oratório”.<sup>63</sup>

Quatro anos depois, em 1461, é elaborado um extenso documento, no qual nos é dada uma panorâmica do estado da agricultura na ilha, referindo não só o cultivo das vinhas como também a forma como era feito. Trata-se

---

<sup>58</sup> Vide nota 26.

<sup>59</sup> Refira-se o importante papel das sesmarias no processo de colonização em particular nas ilhas atlânticas (Madeira, Açores, São Tomé e Cabo Verde) e no Brasil.

<sup>60</sup> “Na Madeira só pode ser cultivada uma reduzida faixa paralela ao litoral, com cerca de dois quilómetros e meio de profundidade, que no total não ultrapassa uns trinta mil hectares (cerca de um terço da área da ilha)” in Albuquerque e Vieira 1987: 38.

<sup>61</sup> Dinis 1961: 150.

<sup>62</sup> Em Setembro de 1433, o rei D. Duarte (seu irmão) fizera-lhe a doação do arquipélago da Madeira.

<sup>63</sup> Dinis 1972: 93.

de um Regimento do Infante D. Fernando, datado de Agosto de 1461, em resposta a uns capítulos que a Câmara e o Povo do Funchal lhe apresentaram.

“Ev, ho jmfamte dom Fernando, duque de Viseu e de Beja e ssenhor de Coujlham (...) Faço ssaber (...)

Ytem, ao que dizees que mnauell Afonso, meu almoxarife em essa ylha (...) vos ssemtijees por agrauados, por nunca ateequj pagardes dizimo de ssemelhamtes cousas, a saber (...) da madeyra que colhees pera has ditas casas fazer e rreparar e das forcas e trizeas e outras madeyra delgada, que sse poem nas latadas e vinhas e tapadura (...)”<sup>64</sup>.

O cultivo da vinha na Ilha da Madeira era, pois, feito em socalcos (poios) e em latada (vinhas altas apoiadas em esteios de madeira), tendo, assim, um labor braçal acrescido no seu já fatigante cultivo. Sobre este trabalho Maria Helena Coelho descreve as várias fases do cultivo da vinha: “a viticultura é muito exigente e requer especialização. Com dura canseira e penoso trabalho é imperioso podar, empar, cavar, arrendar e mergulhar a vinha”<sup>65</sup>.

Na verdade, na Ilha da Madeira, soma-se a este penoso trabalho o facto de, para além de ser realizado numa imensa escadaria de solcacos (como na região do Douro), terem de ser feitas latadas, crescendo, ainda, a necessidade de construir levadas para desviar as águas da encosta setentrional (chuvosa e íngreme) para a meridional (mais árida e ocupada) e, assim, colmatar “o estio mediterrâneo longo e seco”.<sup>66</sup>

O termo “vinhateyros” aparece-nos num documento pós 1469, em que os regedores da vila do Funchal escrevem ao Infante D. Fernando e, falam das gentes de trabalho, explicitando: “padeyras estallajes e vinhateyros e pescadores e oficiaees e os lauradores”<sup>67</sup>.

A latada já era utilizada no reino, em particular no Norte, na região entre Douro e Minho, podendo aqui estabelecer-se uma relação com a origem de alguns dos primeiros povoadores, pois, ao contrário do que a tradição refere sobre as primeiras gentes serem do Algarve, Luís de Albuquerque e Alberto Vieira, no já citado estudo “O Arquipélago da Madeira no Século XV”, consideram que a presença nortenha teria sido em maior número na fase inicial do seu povoamento.

Ainda acerca das latadas, e segundo Alberto Vieira, numa outra obra intitulada “Breviário da Vinha e do Vinho na Madeira”, estas seriam feitas

---

<sup>64</sup> Dinis 1973: 165.

<sup>65</sup> Coelho 2005: 114.

<sup>66</sup> Ribeiro 1962: 46.

<sup>67</sup> Marques 1977: 68.

na “faixa costeira até 400 metros de altitude, sendo daí para cima substituídas pela vinha de pé e embarrados”.<sup>68</sup>

Regressando ao Regimento do Infante D. Fernando, existe, ainda, um capítulo dedicado aos impostos das mercadorias produzidas na ilha. Este item é importante, pois nele ficamos a saber o que é produzido em grandes quantidades na ilha e que levava a que, como excedente, fosse exportado. O vinho é um dos produtos mencionados.

Ytem, ao que pedijs que vos de liçemça que posaaes carregar vinhos, açuqueres, madeyra, pam e todo ho que avees de vosas noujdades pera hu vos masi prouuer sem me pagardes dizima de carregaçam, dizendo que ssera meu sseruço de vos dar a dita liçemça, pelas dizimas que me vimrram do retorno do que asy carregardes”.<sup>69</sup>

Este excerto dá-nos, também, a conhecer a tríade de produtos que se tentou cultivar inicialmente na ilha (vinha, cereais e açúcar) e que se diferenciou da tríade alimentar mediterrânica apenas no azeite, tendo no seu lugar a cana do açúcar, pois, como refere Orlando Ribeiro, “o clima marítimo não convém à oliveira”<sup>70</sup>.

Ora, os cereais, para os quais havia grandes expectativas na época, tendo-se até mandado construir moinhos para a sua moagem e fabrico do pão (e, também, do biscoito para as armadas), acabariam por mostrar-se insuficientes, inclusive a nível do consumo da ilha, que passará a importá-lo dos Açores. Facto a que não estará alheio o clima e a natureza acidentada e rochosa da ilha, que contra-indicava esta cultura<sup>71</sup>.

Assim, no século XVI, dos produtos vindos de outras partes e que foram bem sucedidos, distinguem-se o açúcar e a vinha, facto que levará a que constem nas armas da cidade do Funchal (que ascendeu a cidade em 1508), cujo desenho tem cinco pães de açúcar, ladeados por uma ramada de videira com cachos de uvas e uma ramada de cana do açúcar. Estes elementos não surgem todos ao mesmo tempo. Inicialmente surgem os pães de açúcar<sup>72</sup>, ladeados por canas, e só depois, já no século XVIII, um dos lados das canas é substituído por uma ramo de videira com parras e cachos de uvas<sup>73</sup>. Hoje,

---

<sup>68</sup> Vieira 1990: 55.

<sup>69</sup> Dinis 1973: 166.

<sup>70</sup> Ribeiro 1962: 99.

<sup>71</sup> Veja-se sobre este assunto o artigo “Arquipélago da Madeira”, de Joel Serrão (Serrão 1990: 124-131).

<sup>72</sup> A marca mais antiga é de 1574, como atesta o selo branco da Misericórdia do Funchal (Abreu e Gaspar 2007: 58).

<sup>73</sup> “O Primeiro exemplar do brasão da cidade que se conhece, contendo cana e vinha, é uma pedra de armas, em cantaria branca do Porto Santo datada de 1578” Funchal (Abreu e Gaspar 2007: 28).

da tríade inicial, resta apenas o cultivo da vinha, pois entretanto os canaviais da cultura da cana sacarina foram quase todos ocupados pelas bananeiras.

Estas armas da cidade, ostentando os produtos agrícolas de sucesso mostram, também, como a Ilha da Madeira esteve sempre ligada ao cultivo da terra. Terra que faltava no reino e que era procurada no além-mar. E o seu sucesso, bem como os bons resultados do povoamento das restantes ilhas atlânticas, terão certamente contribuído para que, na segunda metade do século XV, sejam feitos numerosos pedidos à Coroa, por parte de particulares, para lhes serem doadas ilhas e terras por encontrar.

João Paulo Oliveira e Costa<sup>74</sup>, no seu estudo “Um oceano a explorar. A doação de ilhas desconhecidas pela coroa portuguesa no século XV”, contabilizou onze cartas de doação, entre 1457 e 1500. Um número significativo de cartas, tendo em conta o facto de se basearem em suposições e hipóteses e que nunca chegaram a concretizar-se. No entanto, ilustram bem como durante todo o século XV se acalentou a esperança de se colmatar a falta de terras de cultivo em Portugal, por terras que se encontrassem no vasto Oceano Atlântico e, assim, os proveitos das Descobertas não passarem só pela via da conquista e do comércio, mas também pelo povoamento e o cultivo da terra.

O vinho à medida que vai ganhando importância vai ser objecto de um controlo cada vez maior e alvo de outros impostos. Assim, à dízima citada de 1461, acrescenta-se o imposto da imposição do vinho, como atesta um documento da vereação do Funchal, cerca de vinte anos depois, em 1485, em que refere “Item logo praticarom como e per que modo ffariam a empossjsom do vinho os offiçiaes que an de estar ao tirar a dicta empossjsom”.<sup>75</sup> E para “*a coussa andar verdadeyramente*”<sup>76</sup> designaram dois oficiais (um para escrivão e outro para lançar a vara aos vinhos tavernados). Este imposto incidia sobre o vinho vendido nas tabernas<sup>77</sup>. Ou seja, dois impostos sobre o vinho, um relativo ao produto que era exportado e outro para o que circulava internamente, o que ilustra bem as duas realidades sobre o cultivo da vinha e a produção do vinho, no século XV, na Madeira. É que o vinho, já naquela altura, vai servir duas finalidades: a primeira, de uso interno, para suprir as necessidades dos próprios colonizadores; a segunda, para exportação, principalmente para abastecer as armadas que faziam escala na ilha (que desde cedo foi escala dos navios do Atlântico<sup>78</sup>). E também havia o vinho que da Madeira seguia

---

<sup>74</sup> Veja-se o quadro n.º 1 do capítulo “Um oceano a explorar. A doação de ilhas desconhecidas pela coroa portuguesa no século XV” (Costa 2013: 75-76).

<sup>75</sup> Costa 1995: 96.

<sup>76</sup> Idem, ibidem.

<sup>77</sup> A imposição do vinho, inicialmente criada como um imposto municipal, passou, em 1635, para a alçada do Erário Régio (Vieira 2003: 305).

<sup>78</sup> Vieira 1988: 571-580.

para o reino, não tanto para uso em Portugal (que era auto-suficiente), mas para depois ser embarcado nas naus da carreira da Índia para mantimento ou como carga para as comunidades do além-mar.

José Manuel Azevedo e Silva na sua obra “A Madeira e a construção do mundo atlântico”, no capítulo dos frutos da terra, aborda a temática do vinho, colocando-o em 3.º lugar, a seguir aos cereais e ao açúcar, realçando desde logo a sua importância, escrevendo que “a par da cultura dominante da cana-sacarina, se desenvolveu na ilha a cultura da vinha, de modo a satisfazer não só o consumo interno mas a possibilitar algum volume de exportação”,<sup>79</sup> considerando ainda que eram estas duas culturas (a da cana do açúcar e da vinha) o “suporte da economia madeirense”<sup>80</sup>.

Vejamos agora o que nos dizem os relatos dos viajantes que escalaram na ilha da Madeira, no século XV. Analisando o texto de Alvise da Mosto (ou Cadamosto), veneziano que realizou, em 1454 e 1456, duas viagens à costa ocidental africana, vemos como ele se surpreende com a quantidade e a qualidade dos vinhos da Madeira.

“para povoamento tão recente, muito bons, finos e não tão poucos que não bastem e ainda se carreguem para fora da ilha (...) entre os quais vinho o senhor lhes fez por malvasia de Cândia, que ele mandou trazer do Levante [o Infante D. Henrique ter mandou vir a casta da malvasia do Ducado de Cândia, na altura colónia da República de Veneza (actual ilha de Creta)]”.<sup>81</sup>

Referindo-se também à qualidade da terra e ao tamanho das uvas:

“E a terra desta ilha é tão gorda e boa, que as vinhas produzem mais uvas, quase, do que folhas. E os cachos são enormes, com dois palmos e estou em dizer, até, que de 4 palmos, que é a mais bela coisa do Mundo para ver.”<sup>82</sup>

E, por último, refere as latadas, escrevendo “Há também uvas pretas de latada, sem grainha, e em toda a perfeição.”<sup>83</sup>

Ainda desta época, meados do século XV, existe mais um relato do viajante Diogo Gomes. Moço da câmara do Infante D. Henrique e, mais tarde, almoxarife e vedor dos Paços de Sintra, cavaleiro da Casa Real, fez várias viagens na costa ocidental africana, dando a conhecê-las, por seu turno, a

---

<sup>79</sup> Silva 1995: 267.

<sup>80</sup> Idem, 107.

<sup>81</sup> García 1983: 83.

<sup>82</sup> Idem, Ibidem.

<sup>83</sup> Idem, Ibidem.



Martin Behaim, que as colocará em prosa, já em 1484<sup>84</sup>. No relato refere o “ótimo vinho de Malvasia e vinho de Terrasco”.<sup>85</sup>

Debrucemo-nos, agora, sobre o vinho como medicamento. Os vinhos da Madeira foram sempre considerados como dos mais adequados para os doentes, dada a sua doçura. Na verdade, os vinhos sempre tiveram um papel importante nesta matéria. Na Idade Média era corrente desinfectar as águas com um pouco de vinho, dado o seu teor alcoólico.

Alberto Vieira vai considerar, no seu estudo “A Madeira na rota dos Descobrimentos e Expansão Atlântica”, que

“a permanente solicitação do vinho da Madeira para o provimento das naus que sulcavam o Atlântico, deriva do seu uso como mezinha na cura do escorbuto e do facto de este ser o único vinho que não se alterava com o calor dos trópicos, antes pelo contrário se enriquecia nessas condições ambientais”.<sup>86</sup>

Esta opinião é partilhada por vários especialistas na matéria. Ceferino Carrera, na sua obra “Vinhos de Portugal”, refere que o vinho que era embarcado para o Oriente vinha extremamente beneficiado no regresso, em virtude das regiões tropicais por onde passava. “Este vinho era conhecido por «Vinho da Roda da Índia» ou «Vinho da Roda»”<sup>87</sup>.

Nuns autos que se fizeram sobre a acção do Provedor das Armadas (funcionário da coroa que tinha como missão vigiar as armadas que aportavam nas ilhas), publicados por Artur Teodoro de Matos, no seu estudo “As Escalas do Atlântico no Século XVI”, refere-se que as “naos da Jmdia, nauios da myna, do brazill e todos hos que doutras partes vem”, quando pedem vinhos, o Provedor só dá àquelas que trazem doentes, cedendo “hum quarto hou hum a pipa aquada”, especificando que é “pera doemtes que vem das gimgiuas se curarem” [novamente o temido escorbuto].<sup>88</sup>

O vinho doce é referenciado especificamente na “dieta de el-rei para os doentes”, que incluía marmelada, ameixas passadas e vinho doce.<sup>89</sup> Mas a Madeira não tinha exclusividade. Outros vinhos são citados para a cura de doenças. Pyrard de Laval fala-nos de uma enfermidade que é:

---

<sup>84</sup> Este texto foi inserido no Manuscrito Valentim Fernandes (Codex Monacensis Hispanicus, da Biblioteca Nacional de Munique).

<sup>85</sup> Do primeiro descobrimento da Guiné por Martin Behaim segundo relato de Diogo Gomes in Garcia 1983: 52.

<sup>86</sup> Vieira 1988: 576.

<sup>87</sup> Carrera 1999: 160.

<sup>88</sup> Matos 1988: 174-183.

<sup>89</sup> Abreu 1998: 141.

“uma grande dor no estomago que só dá de noite, mas de um modo estranho que quási se na pode respirar (...) e não obedece a outro remédio senão ao calor, como beber bom vinho de Espanha ou das Canárias, aguardente, água de canela, e outras coisas quentes”.<sup>90</sup>

Esta associação do vinho como factor essencial para a saúde está bem patente numa carta, de 1499, de Pedro Álvares Caminha, capitão da Ilha de São Tomé, ao rei, em que escreve “item Senhor he grande Seruiço de deus lembrar se vossalteza destes moços e moças que andam nuus e delles morrem muitos e doutra gemte aa mingoa de pam e vinho e allguua cousa de botiqua”<sup>91</sup>.

Afonso de Albuquerque, em 19 de Setembro de 1512, deu ordem ao almoxarife da Fortaleza de Cochim para dar ao provedor do hospital, “o vinho que fosse necessário para os doentes, à razão de um quartilho por dia a cada doente”<sup>92</sup>, não especificando a sua origem. Aliás, o vinho está sempre presente nas relações das despesas dos hospitais, nas terras do além-mar.

E mais uma vez, quando não se encontra o mais indicado, opta-se por um substituto. É o caso, por exemplo, da cachaça no Brasil, “vinho” local, fruto da aculturação de dois povos (o português que levou a cana do açúcar e o brasileiro que o fabricou) e que vai servir de mezinha dos pobres. Julita Scarano, no seu estudo “Comida de Doente”, escreve que “a cachaça era, em determinados tipos de trabalho, oferecida aos negros logo pela manhã para livrá-los da friagem. Dar outra bebida seria muito caro.”<sup>93</sup>

Por fim, não podemos deixar de referir, e para terminar, que muitas foram as tentativas de fazer plantar vinha nas terras d'além-mar (tanto no Oriente, como em África e nas Américas)<sup>94</sup>, mas sem o sucesso da Ilha da Madeira.

Citemos, a título de exemplo, no Brasil, as tentativas realizadas nas capitanias da Bahia de Todos os Santos e de São Vicente. Gabriel Soares de Sousa, no seu relato, escrito no século XVI, refere que na Bahia a parreira “nunca lhe cai a folha, senão quando a podam que lha lançam fora; e quantas vezes a podam, tantas dá fruto”<sup>95</sup>. No entanto, como não há bela sem senão, escreve, mais à frente, que “se não há nesta terra muitas vinhas é por respeito das formigas que em uma noite que dão em uma parreira, lhe cortam a folha e

---

<sup>90</sup> Rivara 1944: 324.

<sup>91</sup> Marques 1977: vol. 3, 545 .

<sup>92</sup> Menezes 1980: 40.

<sup>93</sup> Scarano 1992: 477.

<sup>94</sup> José Eduardo Mendes Ferrão, na obra já citada, refere-se a várias dessas tentativas, no caso português, como em Cabo Verde, São Tomé e Molucas (Ferrão 2005:51-57). Fernand Braudel, na obra *Civilização Material, Economia e Materialismo*, aponta casos de tentativas, ainda no século XVI, na América Espanhola (México, Peru, Chile, Argentina), e na América do Norte, já no século XVII (Braudel, 1992: 198).

<sup>95</sup> Sousa 1974: 84.

fruto e o lançam no chão”<sup>96</sup>. Referindo-se, depois, à Capitania de São Vicente, mais a Sul, escreve que lá “não tem formiga que lhe faça nojo, onde há homens que colhem já a três e quatro pipas de vinho cada ano, ao qual lhe dão uma fervura no fogo por se lhe não azedar, o que deve de nascer das plantas”<sup>97</sup>:

## CONCLUSÃO

Foi intenção deste estudo contribuir para um maior conhecimento do importante papel que o vinho desempenhou nos Descobrimentos e na Expansão Portuguesa, espelhando a importância que este produto tinha na sociedade portuguesa da época e o facto das Descobertas terem levado a que muitos portugueses, em busca de honra e riqueza, viajassem para fora das áreas onde tradicionalmente o vinho era produzido.

Foi evidente, nesta primeira abordagem, a grande importância deste produto em todo o processo, não só na sua vertente mais tradicional, da alimentação e dos hábitos associados, mas também como produto económico (na sua vertente comercial e agrícola), como produto religioso (usado no ritual cristão numa sociedade profundamente crente) e, ainda, como produto curativo e revitalizante. É que se hoje a água é considerada a bebida de eleição para matar a sede e, como tal, a ser utilizada preferencialmente em viagem, já o mesmo não podemos dizer naquela época em que beber, seja em terra, seja no mar, era essencialmente beber vinho<sup>98</sup>. As rações diárias distribuídas nos barcos, de litro e meio de vinho, são bem expressivas dessa realidade.

Não é, assim, de admirar que, neste contexto, os portugueses tivessem como prioridade o cultivo da vinha e a produção do vinho nas novas terras. Porém, desde logo se depararam com o grande obstáculo da geografia, dado que a vinha não aceita qualquer clima nem qualquer terra, levando a que tivessem de recorrer muitas vezes aos “vinhos” locais, de outros frutos e vegetais fermentados, mas que nunca granjearam, pelo menos entre os portugueses, o apreço dos vinhos tradicionais feitos de uvas.

Não foi, no entanto, o caso das ilhas atlânticas, das quais destacámos a ilha da Madeira que se tornou, desde cedo, produtora de vinho, esse já feito, no além-mar, pelas gentes que vieram do aquém-mar, e que serviu, essencialmente, para suprir as necessidades das gentes do além-mar (seja as das ilhas, seja as do novo mundo), e não das gentes do reino, de que era auto-suficiente.

As condições não eram as melhores, em que o relevo acentuado da ilha tornava bem mais penoso o trabalho da terra, mas a vontade das gentes fez

---

<sup>96</sup> Sousa 1974: 85.

<sup>97</sup> Sousa 1974: 85.

<sup>98</sup> “Na realidade, em tempos medievais, como em grande parte dos alvares da modernidade, beber era beber vinho.” In Coelho 2005: 117.

obra e o vinho é, ainda hoje, uma referência, sendo o produto principal da economia da Região Autónoma da Madeira. A esta vontade não estará alheia a sociedade portuguesa da época ter a agricultura como base do seu sustento. A Ilha da Madeira e as restantes ilhas atlânticas possibilitaram, com a sua terra fértil, esta prática ancestral entre os portugueses.

Falar sobre o vinho nos Descobrimentos é, pois, falar de um produto que sempre integrou a nossa balança comercial, constituindo uma mais-valia nas trocas comerciais realizadas além-mar. Mas é também falar sobre o encontro de culturas, no qual os portugueses deram a conhecer uma nova planta e uma nova bebida e, também, na sua incessante procura, encontraram diferentes plantas com as quais outros povos faziam os seus “vinhos”.

O vinho acompanhou sempre os portugueses nas suas viagens, constituindo um claro elemento identitário da sua cultura, parte integrante do seu património imaterial.

Assim se entende que, ainda hoje, nas longínquas terras da Cochinchina (actual Vietname), o nosso país seja conhecido como o País das Uvas, de tal forma que o nome de Portugal é denominado, concretamente, por “Casa da Vinha” (Bồ Đào Nha).

## BIBLIOGRAFIA

### Fontes Manuscritas

Lisboa, ANTT, Corpo Cronológico, Parte II, mç. 61, n.º 60.

### Fontes Impressas

Almeida, L. (1979), *História do Descobrimento e Conquista da Índia pelos Portugueses de Fernão Lopes de Castanheda*, Lello & Irmão Editores, Porto, vol. I.

Bismut, R. (1991), *Arte de Furtar*, Imprensa Nacional Casa da Moeda, Lisboa.

Brito, B. G. (1736), *Relação do Naufrágio da Nao “Santiago” no ano de 1585 e Itenerario da Gente que delle se salvou, escrita por Manoel Godinho e agora novamente acrescentada com mais algumas noticias*, in “História Trágico-Marítima: três naufrágios”, Círculo de Leitores, Lisboa, 137-206.

Costa, J. P. C. (1995), *Vereações da Câmara Municipal do Funchal, século XVI*, SRTC/CEH, Funchal.

Dinis, A. J. (1961, 1972), *Monumenta Henricina*, ed. da Comissão Executiva das Comemorações do V Centenário da Morte do Infante, Atlântida, Coimbra, vols. III, XIII.

Garcia, J. M. G. (1983), *Viagens dos Descobrimentos*, Editorial Presença, Lisboa.

Lopes, F. (1975), *Crónica de D. Fernando*, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, Lisboa.

Marques, J. M. S. (1971), *Descobrimentos Portugueses – Documentos para a sua História*, Instituto de Alta Cultura, Lisboa, Vol. III.

- Peres, D. (1988), *Esmeraldo Situ Orbis*, Academia Portuguesa da História, Lisboa.
- Ramalho, A. C. (1977), *Diálogo sobre a Missão dos Embaixadores Japoneses à Cúria Romana*, Fundação Oriente, Macau.
- Rego, A. S. R. (1974, 1975), *As Gavetas da Torre do Tombo*, CEHU, Lisboa, vols. X e XI.
- Ribeiro, A. S. (2008), *A arte da guerra do mar*. Edições 70, Lisboa.
- Rivara, J. H. C. (1944), *Viagem de Francisco Pyrard de Laval contendo a notícia de sua navegação às Índias Orientais, Ilhas de Maldiva, Maluco e Brasil, e os diferentes casos que lhe aconteceram na mesma viagem nos dez anos que andou nestes países (1601 a 1611)*, Livraria Civilização Editora, Lisboa.
- Sousa, G. S. (1587), *Notícia do Brasil, Col. Brasiliensia Documenta*, Revista dos Tribunais, Ed. São Paulo, vol. VII.

## Estudos

- Abreu, M. F. V. e Gaspar, U. M. P. (2007), *Os símbolos da cidade do Funchal*, Ed. Funchal-500 Anos, Funchal.
- Abreu, R. (1998), “Saúde e doenças nas naus”, in *Vasco da Gama: 500 anos depois – A Viagem que mudou o Mundo*, Diário de Notícias, Lisboa, 138-145.
- Aguilera, C. (2001), *História da Alimentação Mediterrânica*, Terramar, Lisboa.
- Albuquerque, L. e Vieira, A. (1987), *O Arquipélago da Madeira no Século XV*, Ed. Região Autónoma da Madeira, Funchal.
- Arnaut, S. D. (2000), *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, Colares Editora, Sintra.
- Ballong-Wen-Mewud, J. B. (1993), *São Jorge da Mina (1482-1637)*, Fondation Calouste Gulbenkian – Centre Culturel Portugais/Commission National pour les Commemorations des Decouvertes Portugaises, Lisboa/Paris.
- Braudel, F. (1992), *Civilização Material, Economia e Capitalismo. Séculos XV-XVIII: as estruturas do quotidiano*, Teorema, Lisboa, vol. 1.
- Carrera, C. (1999), *Vinhos de Portugal: Da vinha ao vinho. Variedade e Regiões*, Colares Editora, Sintra.
- Castro, A. (1990) “Vinho”. in J. Serrão (dir. de), *Dicionário de História de Portugal*, Livraria Figueirinhas/Porto Editora, Porto, vol. 6, 315-321.
- Castro, F. V. (2003), *A Nau de Portugal: os navios da conquista do Império do Oriente 1498-1650*, Prefácio, Lisboa.
- Cavalheiro, R. (1943), “Subsídios Históricos: Vinho a Bordo”, *Informação Vinícola*, 1, 1-2.
- Cavalheiro, R. (1944), “Ainda o vinho das naus das Índias”, *Informação Vinícola*, 24, 1-4.
- Coelho, M. H. C. (1984), “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievais”, *Revista de História Económica e Social*, 91-101.
- Coelho, M. H. C. (2005), “Ao correr do vinho. Governança e desgovernança dos homens”, *Portefólio*, 1, 112-121.
- Cortonesi, A. (2001), “Autoconsumo e mercado: a alimentação rural e urbana na Baixa Idade Média”, in J. Flandrin e M. Montanari (dir. de), *História da Alimentação*, Terramar, Lisboa, 31-41.

- Costa, J. P. O. (2013), *Mare Nostrum: Em busca de Honra e Riqueza nos séculos XV e XVI*, Círculo de Leitores, Lisboa.
- Dias, G. J. A. (2002), “Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O fabrico e a comercialização dos Vinhos de Missa”, *Douro: Estudos & Documentos – Actas do II Simpósio Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho «A Vinha e o vinho na cultura da Europa»*, 13, 175-183.
- Dominé, A. (2006), *Vinhos*, Dinalivro, Lisboa.
- Domingues, F. C. e Guerreiro, I. (1988), “A vida a bordo na carreira da Índia: Século XVI”, *Revista da Universidade de Coimbra*, 34, 185-225.
- Ferrão, J. E. M. (2005), *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*, Instituto de Investigação Científica e Tropical/Fundação Berardo/Chaves Ferreira Publicações, Lisboa/Funchal.
- Frada, J. J. C. (2012), *Vida a bordo das naus na época moderna*, Clifontur, Lisboa.
- Godinho, V. M. G. (1982), *Os Descobrimentos e a Economia Mundial*, Editorial Presença, Lisboa, 4 vols.
- Lopes, M. J. (1998), “Da «missa seca» à assistência religiosa”, in *Vasco da Gama: 500 anos depois – A Viagem que mudou o Mundo*, Diário de Notícias, Lisboa, 98-105.
- Marques, A. H. O. (1978), *Introdução à História da Agricultura em Portugal*, Edições Cosmos, Lisboa.
- Marques, A. H. O. (1990), “Pesos e Medidas”, in J. Serrão (dir. de), *Dicionário de História de Portugal*, Livraria Figueirinhas/Porto Editora, Porto, vol. 5, 67-72.
- Matos, A. T. (1988), “As Escalas do Atlântico no século XVI”, *Revista da Universidade de Coimbra*, 34, 157-183.
- Matos, A. T. (1994), *Na Rota da Índia: Estudos da Expansão Portuguesa*, Instituto Cultural de Macau, Macau.
- Matos, A. T. (1982), *O Estado da Índia nos anos de 1581 – 1588. Estrutura Administrativa e Económica. Alguns elementos para o seu estudo*, Universidade dos Açores, Ponta Delgada.
- Mauro, F. (1961), *Le Bresil au XVII siècle: documents inédits relatifs à Atlantique Portugais*, Coimbra Brasília, Coimbra.
- Mauro, F. (1989), *Portugal, o Brasil, e o Atlântico*, Editorial Estampa, Lisboa, 2 vols.
- Menezes, J. V. (1980), *Armadas portuguesas de meados do século XIV a meados do século XVI – alimentação e abastecimento*, Editorial Resistência, Lisboa.
- Osswald, C. (2010), “Hábitos Alimentares dos Jesuítas em Portugal, na Índia, e no Brasil (Sécs. XVI-XVIII)”, in *Portas Adentro: comer, vestir e habitar na Península Ibérica (sécs. XVI-XIX)*, Imprensa da Universidade de Coimbra/Secretariado de Publicações e Intercambio Editorial, Coimbra/Valladolid.
- Pereira, F. J. (1991), *Estudos sobre História da Madeira*, Centro de Estudos de História do Atlântico, Funchal.
- Ribeiro, O. (1962), *Aspectos e Problemas da Expansão Portuguesa*, Junta de Investigações do Ultramar, Lisboa.

- Santos, J. M. (1992), “A Ideologia da Expansão Portuguesa Séculos XV e XVI”, *Revista de História das Ideias: Descobrimentos, Expansão e Identidade Nacional*, 14, 69-73.
- Santos, M. J. A. (1997), “Vinho, pescado, fruta e outras viandas em tempos medievais”, in *A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes-Cultura-Sociedade*, Coimbra, 67-84.
- Scarano, J. (1992), “Comida de doente”, *Revista de História das Ideias: Descobrimentos, Expansão e Identidade Nacional*, 14, 469-480.
- Serrão, J. (1990), *Madeira (Arquipélago da in J. Serrão (dir. de), Dicionário de História de Portugal*, Livraria Figueirinhas/Porto Editora, Porto, vol. 4, 124-130.
- Silva, J. M. A. (1995), *A Madeira e a Construção do Mundo Atlântico (séculos XV-XVII)*, Centro de Estudos de História do Atlântico, Funchal, 2 vols.
- Silva, J. M. A. (1992), “Os Navios que descobriram o Mundo”, *Revista de História das Ideias: Descobrimentos, Expansão e Identidade Nacional*, 14, 99-116.
- Stegagno-Pichio, L. (1988), “O Atlântico dos Portugueses no Século XVII: Curioso testemunho de um Capuchinho de Piacenza que atingiu o Congo passando pelo Brasil”, *Revista da Universidade de Coimbra*, vol. 34, 505-518.
- Thomaz, L. F. (1985), “Estrutura Política e Administrativa do Estado da Índia no Século XVI”, in *II Seminário de História Indo-portuguesa*, Instituto de Investigação Científica e Tropical/Centro de Estudos de História e Cartografia Antiga, Lisboa, 513- 540.
- Vieira, A. (1988), “A Madeira na rota dos Descobrimento e Expansão Atlântica”, *Revista da Universidade de Coimbra*, 34, 571-580.
- Vieira, A. (1990), *Breviário da Vinha e do Vinho na Madeira*, Eurosigno Editores, Ponta Delgada.
- Vieira, A. (2003), *A Vinha e o Vinho na História da Madeira: Séculos XV-XX*, Centro de Estudos de História do Atlântico, Funchal.

**HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN:  
RELACIONES ENTRE ESPAÑA Y PORTUGAL EN LA  
EDAD MODERNA, A TRAVÉS DE LOS RECETARIOS<sup>1</sup>**  
**History of food: Relations between Spain and Portugal  
in the early modern age**

MARÍA ÁNGELES PÉREZ SAMPER  
Universidad de Barcelona  
Facultad de Geografía e Historia  
HAR2014-52850-C3-3-P.  
GEHMO (2014 SGR 173)  
angelesperez@ub.edu

**RESUMEN:** Una comparación cuidadosa de las mutuas influencias entre la cocina española y portuguesa en la edad moderna muestra la existencia de muchas pruebas que permiten concluir la existencia de una cocina común ibérica, con una fuerte identidad diferencial frente a otras cocinas europeas, aunque con diversas características regionales, igualmente bien definidas, como señalan las coincidencias y diferencias entre la cocina portuguesa y la cocina española, entre la cocina atlántica y la cocina mediterránea.

**PALABRAS CLAVE:** alimentación, España, Portugal, edad moderna, cocina ibérica, cocina cortesana, recetarios de cocina.

**ABSTRACT:** A careful comparison of the mutual influences between the Spanish and Portuguese cuisine in the early modern age shows that there is much evidence to support the conclusion that there is a common Iberian cuisine, with a strong identity differential against other European cuisines, although with different regional characteristics equally well defined, as pointed out by the similarities and differences between the Portuguese and Spanish cuisine, between the Atlantic and the Mediterranean cuisine.

**KEYWORDS:** food, Spain, Portugal, Early Modern Age, Iberian cuisine, courtly cuisine, cookbooks.

---

<sup>1</sup> Este trabajo se ha realizado en el marco del Proyecto CICYT. Convocatoria 2011. Ministerio de Ciencia e Innovación. Referencia: HAR2014-52850-C3-3-P. Título del proyecto: “Maneras de vivir en la España Moderna: Cataluña y Barcelona”. Y en el marco del “Grup de recerca consolidat” (AQU.Generalitat de Catalunya), Referencia 2014 SGR 173.GEHMO *Grup d'Estudis d'Història del Mediterrani Occidental. Societat, poder i cultura a l'època moderna* (Universitat de Barcelona).



## ESPAÑA Y PORTUGAL, COINCIDENCIAS DE ESPACIO Y TIEMPO

Situada entre el Mediterráneo y el Atlántico, a la península ibérica se le puede aplicar la frase de Pierre Chaunu: “el más mediterráneo de los países atlánticos, el más atlántico de los países mediterráneos”.<sup>2</sup> Comparten España y Portugal el mismo espacio geográfico, por lo que los productos básicos de su alimentación tradicional son prácticamente los mismos, comenzando por la tríada mediterránea del pan, el vino, y el aceite. Esa base común les dio las condiciones para crear una cultura culinaria compartida, con perfiles bien definidos, que le daban una personalidad propia, siempre con peculiaridades diferenciales, pero con muchos puntos comunes. Evidente su unidad sobre todo en comparación con otros países europeos, con los que existían proximidades, pero también marcados distanciamientos.<sup>3</sup>

En la edad moderna al Mediterráneo se sumó primero el Atlántico y después el Pacífico. Portugal y España fueron los dos países que encabezaron la expansión planetaria, participando en un magno intercambio mundial de alimentos entre los diversos continentes, e incorporando así a su alimentación productos venidos de oriente, como las especias, y de occidente, como el maíz, la patata, el tomate, el pimiento y el cacao. Intercambiaron no solo los productos, sino también su tecnología y su cultura. Y así nacieron nuevas cocinas de síntesis en los más diversos países de los continentes entonces conocidos.

La misma situación en el espacio y experiencias históricas compartidas a lo largo del tiempo llevaron a la creación de una cultura culinaria común, con múltiples coincidencias y recíprocas influencias, aunque manteniendo perfiles peculiares, en función de características regionales y de niveles económicos y sociales. Este trabajo pretende analizar algunos ejemplos, encaminados a poner de relieve la existencia de una alimentación y una cocina ibéricas.

### LA MESA DE LA EMPERATRIZ ISABEL

Una de las relaciones alimentarias más estrechas entre los dos países pasó a través de la cocina cortesana. Las dos monarquías construyeron a lo largo del tiempo múltiples lazos entre las dos familias reales, por lo que la alta cocina cortesana compartió un mismo estilo y cruzó numerosas influencias, tanto en la preparación de los alimentos como en la manera de servirlos. De alguna manera podría decirse que, aunque con algunas particularidades, existió un modelo de alimentación ibérica, en la que ambos países estuvieron integrados.

---

<sup>2</sup> Chaunu 1955.

<sup>3</sup> Bruegel, M. y Laurioux, B. (eds.) 2002.

Las bodas reales sirvieron de vínculo dinástico y político, pero también culinario. El matrimonio real debía ser un matrimonio entre iguales, por lo que el rey sólo podía casarse con una mujer perteneciente a la realeza, y como resultado las reinas fueron de origen extranjero durante la edad moderna. Preferentemente la Monarquía Española estableció enlaces con la dinastía Avís del vecino Portugal, también con los Valois o los Borbones de la igualmente vecina Francia, y con la rama vienesa de la dinastía Habsburgo. Procedentes de otros reinos, otras culturas y otros sistemas alimentarios, las Reinas por sus gustos particulares, por los cocineros que formaban parte de su séquito, por sus costumbres en la mesa, sirvieron entre otras muchas cosas, como enlaces entre su país de origen y su país de destino de las culturas de la cocina y de la mesa.

Como una de las cuestiones más fundamentales de un estilo de vida es la forma de comer, se consideraba que la reina en su vida privada no debía ser obligada a cambiar sus gustos y costumbres, cosa siempre difícil, y se aceptaba que continuara conservando parte de sus hábitos y preferencias de alimentación. Las reinas traían consigo cocineros de su país de origen, que con frecuencia se quedaban en la corte española.

La organización de la Casa de la reina era fundamental para todo lo relacionado con la alimentación. Cuando Juana I, hija de los Reyes Católicos, contrajo matrimonio con Felipe I de Habsburgo, como heredera del reino de Castilla mantuvo la reglamentación castellana en su Casa. Igualmente, su hija María de Trastámara, casada con Manuel I de Portugal, mantuvo y conservó los usos castellanos. La emperatriz Isabel, esposa de Carlos V, heredó gran parte del servicio y de las normas castellanizadas de la Casa de su madre, favoreciendo así la continuación, junto con otras propias de la portuguesa, cuya influencia se manifestó especialmente en el servicio a la mesa, creando un modelo a imitar para las Casas de las reinas e infantas posteriores.

En tiempos de los primeros Habsburgo la tradición castellana y la portuguesa se combinaría con la tradición borgoñona. Con el advenimiento de la casa de Austria se produjeron cambios importantes, por la creciente complejidad de la organización de la corte y del ceremonial. En tiempos de Carlos V, su origen flamenco y su condición de Emperador se reflejó en la corte española, con la introducción de la etiqueta borgoñona y de nuevos gustos culinarios. Su boda con una infanta portuguesa, Isabel, obligó también a introducir novedades. La Casa de la Emperatriz se organizó a la portuguesa, de acuerdo con las costumbres de su país de origen.

Pero la mesa de Isabel debía ser mucho más que la mesa de una infanta portuguesa o de una reina española, debía tener la solemnidad de la mesa de una emperatriz. Aunque algunos cortesanos españoles ponían como ejemplo la corte más austera de Isabel la Católica y proponían una simplificación

de la Casa de la Reina, en cambio, al mismo tiempo echaban en falta un mayor ceremonial en el servicio de la mesa. Para esta función, además de las damas, se juzgaban necesarios tres o cuatro maestresalas que ayudasen por turnos a servir a la Emperatriz en la mesa. Junto a la figura del maestresala se proponían también diversos trinchantes y pajes.

Finalmente en la mesa de la emperatriz Isabel se respetó en lo esencial la tradición de comer al estilo de Portugal. Una carta del obispo fray Antonio de Guevara al Marqués de Los Vélez, de 1532, proporciona interesante información sobre la mesa de la Emperatriz.<sup>4</sup> Guevara, prelado y cortesano, conocía bien la vida de la corte y especialmente el ritual de la comida de Doña Isabel, pues asistía regularmente para cumplir la función de bendecir la mesa: “Decís, señor, que os escriba si me hallo alguna vez al comer de la Emperatriz, y qué son las cosas y viandas que más come agora que es invierno. Como agora hay pocos prelados en la Corte, yo, señor, me hallo cada día en su comer, y a su cenar; no para ver, sino para la mesa le bendecir...”

La Emperatriz comía de manera muy solemne y ceremonial, pero muy triste, pues como decía Guevara en su carta, comía en un lugar frío, comía platos que ya no estaban calientes, comía sola y comía en silencio:

“A lo que decís qué come y cómo come la Emperatriz, sé os, señor, decir que come lo que come, frío y al frío, sola y callando, y que la están todos mirando. Si yo no me engaño, cinco condiciones son estas que abastaba una sola para darme a mí muy mala comida. Agora, señor, es invierno, en el cual, naturalmente, es tiempo triste, frío y encogido, y cada uno huelga de comer al fuego su comida, y caliente, y acompañado, y hablando, y que no le esté nadie mirando, porque en tiempo de regocijo, cuando alguno no come ni sirve, sino que está callando, y entre sí pensando, osaría yo decir del tal que no nos mira, sino que nos acecha.”

Mucha ceremonia, pero, en opinión de Guevara, torpeza y mezquindad, muchas veces derivadas de las exigencias del mismo ritual:

“Comer en el invierno algún manjar frío también es gran desabrimiento, porque las cosas resfriadas dañan al estómago y no tienen apetito. Comer el hombre solo también es gran soledad, que al fin no se deleita el hombre generoso tanto con el manjar que come, cuanto se huelga con la compañía que a la mesa tiene. Comer uno sin hablar y sin se escalar, diría yo que procede lo uno de torpedad y lo otro de mezquindad.”

---

<sup>4</sup> Guevara 1850: 1ª p. t. 13, 97.

En definitiva, la comida de la Emperatriz se desarrollaba en unas condiciones muy poco envidiables. Los deberes de los soberanos se imponían a las reglas de la buena mesa: “No son los príncipes obligados a estar sujetos a estas reglas porque les es forzoso tener gran severidad en el vivir y tener gran auctoridad en el comer. Sea, señor, como fuere y coma como mandare, que al fin yo tengo a Su Magestad más envidia a la paciencia que tiene que no a la comida que come.”

Comía la Emperatriz y comía la mujer. A la mesa se servía no solo la comida de una persona concreta, sino la de un símbolo, la Corona. A la institución había que servirla de acuerdo con su grandeza, por lo que el servicio estaba compuesto de muchos y ricos platos; en cambio, a la persona con mucho menos le bastaba, sobre todo si se trataba de una mujer austera y moderada, muy diferente de su esposo, que hacía gala de un apetito incontrolable: “Los manjares que le sirven a la mesa son muchos, y de los que ella come son muy pocos, porque si no me engaña su filosofía, es la Emperatriz de muy buena condición y de flaca complisión.”

Lo que comía Doña Isabel era relativamente sencillo: “De lo más que come es melones de invierno, vaca salpresa, sopas abajadas, palominos duendos, menudos de puerco, ansarones gruesos y capones asados; de manera que come con lo que los otros se empalagan y aborresce por lo que los rústicos sospiran.” Por el contrario, de lo mucho que se le ofrecía, dejaba una gran parte:

“Pónenle delante pavones, perdices, capones, fracolines, faisanes, manjar blanco, mirrauste, pasteles, tortradas y otros varios géneros de golosinas, de lo cual todo no solo no quiere comer, más aún muestra pesadumbre en lo mirar; por manera que el contentamiento no consiste en lo mucho o poco que tenemos, sino en solo aquello a que nos inclinamos.”

De igual moderación era Doña Isabel en el beber, bebía poco y el vino que bebía lo rebajaba con mucha agua: “En toda la comida no bebe más de una vez, y esta es, no de vino puro, sino de agua envinada; de manera que con sus escamochos ninguno podrá satisfacer el apetito, ni menos matar la sed.”

En una corte tan espléndida en banquetes, la Emperatriz Isabel rompía la costumbre de comer muchísimo y comer de manera sofisticada. Doña Isabel, a diferencia de Don Carlos, sí parecía seguir las recomendaciones del médico del Emperador, Luis Lobera de Ávila, que por aquellos años, en 1530, escribió una obra titulada *Vanquete de nobles caballeros*, en que recomendaba moderación en el comer y en el beber:

“Porque los caballeros y señores de España y de Francia y de Alemania como de Italia y otras partes usan agora y tienen mucho en costumbre de hazerse los unos a los otros banquetes y beber *autant* que agora dizen. Dire las cosas que el buen

vanquete ha de llevar e los daños que de usarlos mucho se siguen y particularmente de cada cosa que en los tales banquetes entran y el daño y provecho que hazen y sus complessiones.”<sup>5</sup>

La mesa de la emperatriz Isabel se servía “al estilo de Portugal”, manteniendo la Emperatriz las costumbres de su corte de origen. Según explicaba Guevara:

“Sírvese al estilo de Portugal; es a saber, que están apegadas a la mesa tres damas y puestas de rodillas, la una que corta y las dos que sirven, de manera que el manjar traen hombres y le sirven damas. Todas las otras damas están allí presentes en pie y arrimadas, no callando sino parlando, no solas sino acompañadas; así que las tres dellas dan a la Emperatriz de comer y las otras dan bien a los galanes que decir.”

A diferencia del estilo castellano de tiempos de los Reyes Católicos, que era sencillo, pero grave, y del borgoñón, extremadamente solemne y complicado, el estilo portugués estaba lleno de autoridad, pero también de regocijo. Como decía Guevara en su carta: “Auctorizado y regocijado es el estilo portugués; aunque es verdad que algunas veces se ríen tan alto las damas y hablan tan recio los galanes, que pierden su gravedad y aún se importuna Su Magestad”. Mientras la emperatriz Isabel mantenía siempre el estilo de autoridad y seriedad que le correspondía por su rango, las damas y caballeros que asistían al acto de la comida parece que perdían la compostura, hablando y riendo con gran regocijo.

El modelo de servicio de la mesa de la reina, establecido en tiempos de la Emperatriz estaba destinado a permanecer. La información proporcionada por Fray Antonio de Guevara sobre el ritual de servicio de la mesa de Doña Isabel pasó, palabra por palabra, a las etiquetas palaciegas. En las ordenanzas mandadas establecer por Felipe II, para la mesa de la reina se decía:

“Sírvese al estilo de Portugal; es a saber, que están apegadas a la mesa tres damas y puestas de rodillas, la una que corta y las dos que sirven, de manera que el manjar traen hombres y le sirven damas. Todas las otras damas están allí presentes en pie y arrimadas, no callando sino parlando, no solas sino acompañadas; así que las tres dellas dan a la Emperatriz de comer y las otras dan bien a los galanes que decir. Autorizado y regocijado es el estilo portugués; aunque es verdad que algunas veces se ríen tan alto las damas y hablan tan recio los galanes, que pierden su gravedad y aún se importuna Su Magestad”.<sup>6</sup>

---

<sup>5</sup> López Piñero 1991.

<sup>6</sup> *Hordenanzas y etiquetas que el rey nuestro señor don Felipe segundo rey de las Españas mando que guardasen por los criados y criadas de la real cassa de la reyna nuestra señora, dadas en treinta y uno*

No solo se introdujeron cambios ceremoniales, sino también cambios gastronómicos. La organización de la Corte en la Monarquía Española era compleja, respondía a las personas reales, pero respondía también a los diversos reinos y estados que configuraban el conjunto de la Monarquía. La introducción de la casa de Borgoña en tiempos de Carlos V, se sumó a las Casas ya existentes de Castilla y Aragón. A partir de la boda de Carlos V con la emperatriz Isabel la corte se desdobló y pasó a estar formada por la Casa del Rey y la Casa de la Reina. Las cocinas también se desdoblaron. La duplicación de las Casas tenía que ver con el concepto de la Monarquía y con la organización del servicio. La duplicación también respondía a la voluntad de respetar algunos aspectos del estilo de vida de las reinas.

Si el emperador Carlos, acostumbrado a la alimentación flamenca y germánica, se adaptó a la alimentación española, manteniendo muchos de sus gustos de procedencia, algo similar le sucedería a la emperatriz Isabel, respecto de su origen portugués y su nuevo reino español, así como de las influencias borgoñonas.<sup>7</sup>

#### RECETARIOS MANUSCRITOS DE GRANDES DAMAS

Desde el siglo XV y durante todo el XVI la relación entre la corte española y la portuguesa fue muy estrecha y continuada y existen numerosos testimonios en el ámbito alimenticio, uno de los más significativos son los recetarios manuscritos de grandes damas hispano-portuguesas.<sup>8</sup>

Muy interesante es un manuscrito, el *Livro de receitas de pivetes, pastilhas elvas perfumadas y conservas*.<sup>9</sup> Se trata de un manuscrito escrito con diversos tipos de letra, de los siglos XVI y XVII, en que se recopilan, en etapas sucesivas, una serie de recetas de alimentación, cosmética, perfumería y medicina, en total 108. El manuscrito consta de 65 folios. Aunque no se refiere expresamente a la mesa regia, el recetario refleja muy bien la relación existente entre las dos cortes, la española y la portuguesa, en materia de alimentación. Al principio está escrito en portugués, en letra más antigua, de finales del XV o principios del XVI, después continúa en castellano.

Como expresión de la importancia que las mujeres siempre han tenido en la transmisión y difusión de saberes culinarios, existen referencias a diversas damas. En el folio 1 figura la siguiente anotación: “Este lyvro he de Joana Fernandez”. En una de las recetas hace referencia a la “Emperatriz”, es decir

---

de diziembre de mil quinientos y setenta y cinco años. y refrendadas por su secretario de estado Martín de Gaztelu. AGP, Sección Histórica, caja 49, exp. 3.

<sup>7</sup> Pérez Samper 2000: V, 497-540.

<sup>8</sup> Pérez Samper 1997: 121-154.

<sup>9</sup> B.N.E., Mss. 1462.

la infanta portuguesa Doña Isabel (1503-1539), casada en 1526 con el emperador Carlos V. También se menciona a la “Reina”, que podría ser la reina de Portugal, que en esta época era una infanta española, Doña Catalina, hija de Doña Juana y Don Felipe, casada con Juan III, que fue reina de Portugal de 1525 a 1557 y regente hasta 1562.

En el recetario abundan las recetas de dulces, como la de carne de membrillo, que era extraordinariamente popular entre todas las clases sociales.

#### **“Carne de benbrillo colorada**

A seis libras de carne, ocho libras de açúcar tomareis e la mezclar e colarlo han, y de que este byen a punto an de tener cocidos los benbrillos en quartos y echarlos an en el açúcar y yrlos deshaciendo con el cucharon y an de tener por su parte sacados tres quartillos de çumo de los benbrillos y yr de lo echando poco a poco hasta que este hecha la carne”.

Además de las referencias a Castilla y Portugal, existían algunas otras a otros territorios de la Corona de Aragón, como la recetas de hojaldradas, lo que da idea de la síntesis que estaba ya entonces produciéndose entre las diversas culturas alimentarias de toda la península ibérica:

#### **“Para hazer ojaldras a la aragonesa y catalana**

Tomar la masa quando esta para poner al horno y conforme a la cantidad que quisieren hazer han de tomar dos partes de manteca de puerco y una de vaca que sea fresca y la han de revolver toda junta muy bien mezclada y menearanla con la masa estirandola de manera que haga correa y que sea muy bien sobada con la manteca despues echaran açúcar molido muy bien y bueno que sea fino y mezclale an con la dicha masa, y si fueren tres libras de manteca echaran libra y media de açúcar, y despues haran sus ojaldras encima de una oblea o un papel untado con manteca, y si quisieren poner encima unos torreznos sera muy bueno, despues echar agua rosada y açúcar llevarlo a cozer al horno”.

De gran importancia y significación es el *Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*, un recetario de cocina portugués del siglo XVI que respondía a una clara tradición hispánica, por la estrecha relación existente entre la corte española y la corte portuguesa en esa época. Fue propiedad de Doña María de Portugal (Lisboa, 1538 - Parma, 1577), nieta del rey Manuel el Afortunado. Doña María se llevó el libro a Italia al contraer matrimonio con Alejandro Farnesio, duque de Parma. La boda se celebró en Bruselas el 30 de noviembre de 1565.

Está escrito en lengua portuguesa y tenía como título “Trattato di cucina”, título al que se añadió posteriormente la palabra “spagnuolo”. Participa de las características de los recetarios femeninos, por pertenecer a la Infanta Doña María de Portugal, pero se halla más próximo a los libros de cocina cortesana.



Este manuscrito portugués, llevado a Parma por la princesa María en el siglo XVI, pasó posteriormente, en el siglo XVIII, de Parma a Nápoles, cuando el Infante don Carlos de Borbón, llevó consigo la herencia de los Farnesio a su reino de las Dos Sicilias, motivo por el cual el manuscrito se halla en la Biblioteca Nacional de Nápoles.<sup>10</sup> En las últimas décadas ha sido varias veces editado.<sup>11</sup>

El texto recoge 61 recetas culinarias, divididas en cuatro partes. La primera, titulada “Caderno dos magares de carne”, contiene 26 recetas a base de carne, lo que refleja claramente la importancia central de la carne en la alimentación de las clases privilegiadas. La segunda se titula “Caderno dos mangares de ovos”, que consta sólo de 4 recetas. La tercera lleva por título “Caderno dos mangares de leyte”, con 7 recetas. Y finalmente la cuarta parte, con el título de “Caderno das cousas de comservas”, con 24 recetas, que responde al interés que los recetarios femeninos suelen siempre poner en la conservación de los alimentos y en las diversas maneras de conservarlos, tanto por razones de economía, como por razones de gusto.<sup>12</sup>

También en este recetario existen varias referencias a recetas de otras damas, como las “tigeladas de leite de Dona Isabel de Villena” y las “almojábanas de Dona Isabel de Villena”.

Incluye muchas recetas de tradición hispánica. Algunas de la cocina castellana, otras relacionadas con la cocina catalana, como el famoso manjar blanco. La receta se halla en muchos recetarios de la época. Para algunos las primeras recetas aparecieron en libros franceses, como el *Viandier* de Taillevent y en el *Ménagier de Paris*, ambos del siglo XIV.<sup>13</sup> Otros lo vinculan con la cocina germánica.<sup>14</sup> Pero también existen indicios que lo relacionan con la cocina catalana. Arnau de Vilanova, recomendaba en su *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, escrito en 1308, el manjar blanco con capón o pechuga de pollo para convalecientes y personas delicadas. Encontramos recetas de manjar blanco en el manuscrito del Sent Soví de 1324 y en el *Libre del coch* del Mestre Robert de 1520. Es significativo que aparezca en versión catalana en algunos recetarios italianos, así el *Libro de Arte Coquinaria*, del Maestro Martino da Como, que incluye una receta de “Bianco mangiare al modo catalano”, y el humanista Bartolomeo Sacchi, de nombre latino Platina, en su obra *De honesta voluptate et valetudine*, publicado por primera vez en latín, en Roma, seguramente en 1474, que incluye dos versiones de “Biancomangiare alla catalana”

---

<sup>10</sup> B N N. Mss. I. E. 33.

<sup>11</sup> Newman 1964. Manuppella, Dias Arnaut 1967. Manuppella 1986. Palla, M.J. 2008.

<sup>12</sup> Buescu 2010. Oliveira Marques 2010. Braga 2007.

<sup>13</sup> Colson 2012.

<sup>14</sup> Ehlert 2002.



La receta que ofrece el libro de la infanta María es la siguiente:

**“Manjar branco**

Tomareis o peito de uma galinha preta e pô-lo-eis a cozer sem sal, senão na água, e há-de ser não muito cozida, para que se possam tirar as fêveras inteiras. (...) E para este peito é mister um arretel de arroz (...) e uma camada de leite deitada no tacho, e sete onças de açúcar. E tomareis a galinha e darlhe-eis três machucadas num gral, e deitá-la-eis a farinha de arroz e (...) o sal com que se tempere, muito bem mexido. Então, pô-lo-eis no fogo e (...) a tempo batereis. Quando estiver cozido, deitar-lhe-eis o açúcar e, se não for muito doce, poder-lhe-eis lançar mais; e, como for cozido, tirai o tacho fora e enchei as escudelas e deitai-lhe açúcar pisado por cima”.

Otras son recetas típicas de la cocina castellana, con pretendida influencia de la tradición musulmana, como la gallina morisca, con la paradoja de elaborar la receta con manteca de cerdo.

**“Galinha Mourisca**

Tomareis uma galinha crua e fá-la-eis em pedaços. Então metê-la-eis numa panela e tomareis uma cebola e salsa, coentro e hortelã, tudo verde, e segá-lo-eis como para salada, e com duas colheres de manteiga e uma talhada de toucinho tamanho como meio ovo, e isto tudo dentro da panela com a galinha e com tudo bem afogada. E dêis que for afogada, deitar-lhe-ão água, quanta bastar para se cozer a galinha, porque lhe não hão-de tornar a deitar mais água. E dêis que for acerca cozida, deitar-lhe-ão *os adubos e deitar-lhe-ão* sumo de limões. E depois que for muito bem cozida tomareis um pão e fatiá-lo-eis num prato, e deitareis a galinha em cima, e por cima da galinha poreis umas gemas escalfados, e por cima canela pisada.”

Entre los platos de huevos, no podían faltar diversas recetas de “huevos mexidos”, que tendrán gran influencia en la cocina española.

**“Canudos de ovos mexidos**

Misturem as gemas de ovos e deitem-nas a cozer em calda rala, sem mexer, para que não se quebrem. Façam uma massa, bem sov da, de farinha de trigo, manteiga, água-de-flor e uma pitada de açafraão. Em seguida, abram-no com um rolo, como para pastel, façam os canudos e fritem-nos. Recheiem então os canudos com o doce de ovos já pronto, e passem-nos pela calda de açúcar. Polvilhem com açúcar e canela.”

De una dama noble es también otro manuscrito algo posterior. Titulado “Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, ungüentos y medicinas para muchas enfermedades”,

es un manuscrito del siglo XVI, con muchas adiciones posteriores del siglo XVII.<sup>15</sup>

En total consta de 207 recetas, la mayoría de cocina, 150, y el resto repartidas entre belleza y salud. Las recetas de cocina son muy variadas, potajes, platos de carne y volatería, pasteles salados y dulces, salsas y confituras. No faltan recetas de origen portugués: “Para azer texeladas portuguesas”. La mayoría son dulces tradicionales como la llamada Torta Real.

#### “Torta Real

Tomareis media libra de almendras peladas y porneislas en una escudilla con leche de manera que esten cubiertas y esten desta manera veinte y quatro horas y despues que ayan estado dicho tiempo sacatlas y picaldas que esten bien picadas y tomareis das ancilletol de un dinero de requeson que sea bien prieto y una libra de açúcar del fino y picareis primero el requeson y despues almendras picadas y todo junto bolverlo eis a picar y de otra parte picareis el açúcar que este como arma y despues mesclarlo eis con las almendras y el requesan de manera que este bien mezclado en el mortero y despues porneis media escudilla de leche de cabras y tomareis tres blancos de huevos y seis yemas y mezclarlo eis todo en el mortero y tomareis arma de candeal para azer el delgado y poneis a un blanco de huevo das yemas que sea bien dura la masa y azeis un delgado con un canyon de caña y porneislo en una tortera de aranbre que tenga quatro dedos de cantos y porque no se apegue untaría eis con azeite y poneis la tortera sobre un foguer porque se cuaje el delgado ante de poner lo que estara en el mortero y despues porneis lo que estara en el mortero y inviarla eis al orno y cueza sin lunbre quando el horno este cansado y quando estara cozida sacatla del orno ponle mucho açúcar porque aga costra y el sacar de la tortera agase de manera que no se apegue ni se ranpa y quando stara fria porneis açúcar encima”.

La fama de los dulces portugueses fue siempre muy reconocida en España. Sirva de indicio una carta de Felipe II a sus hijas, fechada en Lisboa, el 15 de enero de 1582 en que el rey anuncia a las infantas el envío de un dulce: “Diéronme el otro día lo que va en esa caja y dixéronme que era lima dulce, y aunque no creo que es sino limón os lo he querido enviar, porque si fuere lima dulce no he visto ninguna tan grande...”<sup>16</sup>

---

<sup>15</sup> BNE, Mss/6058.

<sup>16</sup> Fabié 1884: 255.

## RECETAS PORTUGUESAS EN LOS LIBROS DE COCINA ESPAÑOLES DEL SIGLO XVII

Relación con Portugal tuvo el más famoso cocinero español de la Corte de los Austrias, Francisco Martínez Montañón, cocinero de los reyes Felipe III y Felipe IV, autor del famoso libro *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, publicado en Madrid, por Luis Sánchez, en 1611.<sup>17</sup>

Según confiesa en el prólogo de su obra, desde niño había aprendido el oficio en la cocina de la infanta Doña Juana, madre del rey don Sebastián de Portugal, cocina que pone como ejemplo de buena organización, citando como testigos de su afirmación al cocinero mayor de la Reina, - entonces Margarita de Austria, esposa de Felipe III -, Juan de Mesones, y su ayuda, Amador de Aya. De estos orígenes podría acaso proceder la influencia lusitana que se detecta en el recetario y que refleja la larga tradición de relaciones entre las cocinas cortesanas española y portuguesa.

Francisco Martínez Montañón fue cocinero del futuro Felipe III desde que se le puso Casa siendo príncipe heredero, en 1585, y siguió a su servicio al convertirse en rey en 1621 y durante todo su reinado. Le sirvió en el Alcázar de Madrid y en los Reales Sitios próximos, y le siguió en todas las jornadas, durante los años de estancia de la Corte en Valladolid y también durante el viaje a Portugal.

Fue primero ayuda de cocina, alcanzando después el puesto de cocinero mayor, cargo que ocupaba en 1611 fecha de la publicación de su recetario. En septiembre de 1620 presentó un memorial en el que afirmaba llevar treinta y cuatro años sirviendo el oficio, después haber servido otros cinco años a Doña Juana. Declaraba como mérito haber acompañado al rey en todas sus jornadas y no haber recibido nunca ninguna retribución extraordinaria.<sup>18</sup> Francisco Martínez Montañón continuó como cocinero mayor de Felipe III hasta la muerte del monarca en 1621. Después siguió unos años como Cocinero de la Servilleta del nuevo rey Felipe IV. Su presencia en las cocinas de palacio está constada al menos hasta 1629, en que se retiró o murió.

El libro de Martínez Montañón responde al modelo de cocina cortesana del barroco y refleja la compleja síntesis alimentaria que se había forjado en la Monarquía Española como resultado de la incorporación de las variadas tradiciones culinarias de los diversos territorios que la formaban, sobre todo europeos, pero también americanos y asiáticos. La posible influencia portuguesa vendría dada por la larga vinculación de las cocinas cortesanas de España y Portugal, por la formación de Martínez Montañón en la cocina de Doña Juana e incluso por el viaje a Portugal en el séquito real en 1619.

---

<sup>17</sup> Martínez Montañón 1611.

<sup>18</sup> AGP: Histórica, Caja 634, nº 56. Personal, Caja 626/30 y 1015/4. Administración leg. 1135.

En el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* hay varios platos “a la portuguesa”, una receta de ave, una de arroz, una de espinacas, y dos de sopas.

**“Una ave a la portuguesa**

Tomarás una ave cocida y rellena, salpimentada, y asentarla has sobre ojuelas, y acercarla has con huevos hilados, y conservas, como son cermeñas, y diacitrón cortado, y otras conservas, y ojuelas: este plato se sirve frío.”

**“Arroz a la portuguesa**

Harás una libra de arroz con leche, de la manera que està dicho arriba, y quando lo quisieres servir, batarás una docena de yemas de huevos muy batidas, y pondrás el arroz sobre la lumbre, è irás echando estas yemas de huevos, y revolviendo muy apriesa; y dando un hervor, sacalo, y echalo en los platos, y pon el azúcar, y canela por encima, y sírvelo caliente.”

**“Espinacas a la portuguesa**

Echarás el aceyte en una cazuela, y quando esté caliente, tendràs las espinacas mojadas, y lavadas, y quitados todos los pezones, y muy esprimidas del agua, y las iràs echando en el aceyte meneándolas con un cucharon, y ellas se irán allí ahogando, de manera que vendrán á caber muchas en la cazuela, y ellas mismas harán un caldillo, y echarás allí mucho cilantro verde; y después que estén bien ahogadas sazonales de especias, y sal, y echales un poco de mas agua caliente que se bañen bien, y echales vinagre, que estén bien agrias: luego echales allí quatro, ó seis huevos crudos, que se escalfen en las mismas espinacas, y cubre la cazuela para que los huevos se pongan duros, y sírvelos en la misma cazuela.”

**“Sopas a la Portuguesa**

Echaràs à cocer vaca, que sea manida y gorda, y le pondrás un ave, y pedazo de tocino de pernil, y algun brazuelo de carne; y quando esté cosida la vaca, ponle de todas verduras, y una rama de eneldo, y un cogollo de poleo, y poco de jadrea, y mucha cantidad de cilantro verde, no ha de llevar ninguna especia. Le has de poner tanto vinagre como quepa en una cascara de avellana, pruébala de sal; luego haràs la sopa en una porcelana grande, ò almofia. El pan ha de ser mollete; y no se ha de cortar con cuchillo, sino con la mano, unos pedacitos grandes como nueces, y mayores, y los mojaràs con el caldo de la vaca, de manera que no estèn muy empapadas las sopas; y serviràs encima unas revanadas de vaca gorda. Algunos señores no quieren eneldo, porque tiene mucho humo; y en su lugar podràs poner unos cogollitos de verzas.”

**“Sopa de vaca á la Portuguesa, contrahecha en día de pescado**

La sopa de vaca se contrahace en día de pescado, de esta manera. Tomaràs verzas crudas, que sean repolludas, y hinche una olla dellas, y ponle dentro cantidad de cilantro verde, y unas matas de yerbabuena, y un manojillo de ajedrea, y tres, ò quatro cogollos de sándalos; y ponle un poco de buena manteca de vacas; luego

echale el agua que pudiera entrar hasta que se hincha; sazónala de sal, y ponla à cocer, hasta que estén las verzas cocidas, y tendrás las sopas, el gusto, como las de vaca. Estas sopas à la Portuguesa, comen mucho los Portugueses.”

Otros platos, aunque no llevara la receta en el título la referencia “a la portuguesa”, tenían clara ascendencia lusa, como era el caso de los “huevos mexidos”, como indica su mismo nombre.

#### **“Huevos mexidos**

Para hacer un plato de huevos mexidos, harás almivar de una libra de azúcar, y batirás veinte y quatro yemas de huevos, y pondrás el azúcar donde cueza muy apriesa; luego echarás todos los huevos juntos sobre el almivar; de manera que suba el almivar por encima de todos los huevos, y así irás haciendo el bollito de los huevos mexidos; y si los quieres servir juntos con el mismo cacito, lo podrás echar sobre el plato, poniendo debaxo unas ojuelas, ò unas revanaditas de pan, y si no sírvelo en pepitas, adornando el plato con algunas conservas.”

Varios fueron los cocineros que en 1619 viajaron a Portugal con Felipe III y que pudieron así tener ocasión de conocer directamente la cocina portuguesa. Entre los cocineros de la corte de Felipe IV destaca, además de Martínez Montañón, Toribio de Agüero. Siendo cocinero mayor del rey Felipe IV escribió en 1622 un memorial en el que afirmaba: “A 34 años que sirve al agüelo [Felipe II] y madre [Margarita de Austria] de V.M. que santa gloria ayan y a V.M. desde que nació, yendo a todas las jornadas que se han ofrecido en este tiempo (...) y en la xornada de Portugal le robaron quanto tenía en tanto que estaba en servicio de V.M.” Toribio de Agüero murió en 1635.

Otro recetario de la época es el de Domingo Hernández de Maceras, titulado *Libro del arte de cocina*, publicado en Salamanca, el año 1607. Obra del cocinero del Colegio Mayor de Oviedo de la Universidad de Salamanca, refleja la alimentación de una comunidad de estudiantes privilegiados, una buena alimentación, pero sin las fantasías de la cocina cortesana.<sup>19</sup>

Hernández de Maceras da una receta de cazuela de conejos a la portuguesa.

#### **“Como se ha de hazer una çauela de conejos a la Portuguesa**

“Despues de medio assados los conejos, hanse de hazer pedaços del lomo dos, y las piernas cada una de por si, y el cuerpo otros dos pedaços: y la cabeça de por si: y se han luego de echar en una olla o çauela, y después se ha de freyr un poco de cebolla picada muy menuda, y echarla en los conejos, y para cada conejo es

---

<sup>19</sup> Pérez Samper 1998.

menester dos maravedís de especias, y quatro de azeyte: y se le echara todo este recaudo con sal, y vinagre, y agua, poniéndolos a cozer, y no cozerá mas de media hora, porque se desmenuza mucho. Llamase este plato a la Portuguesa, y es el mejor de todos los conejos. También se pueden dar assados enteros, con azeyte, vinagre, y pimienta: y estos se darán mechados.”

También incluye Hernández de Maceras en su libro una receta de “huevos mexidos”, que llama “mecidos”:

**“De huevos mecidos**

Para hazer dos dozenas de huevos, toma tres quarterones de açúcar piedra y echa media libra en un caço con un quartillo de agua, y medio quartillo de vino blanco y una poca de agua de azahar, y se mezclará todo en el caço con el açúcar y se pondrá a la lumbre, y se hará un almíbar y, estando hecho, estaran los huevos batidos, y no se les echaran las claras sino las yemas, y no se han de batir con hierro, sino con un cucharón, y se echaran en el almibar, poniéndolos con poca lumbre para que se vayan coajando poco a poco y, de quando en quando, menealos con un cucharón, y en estando secos, apartalos de la lumbre, y de las claras se haran torrijas, poniéndolas en los platos, y echando los huevos por encima: y moliendo el otro quarterón de azúcar con canela, y echandoselo por encima a los huevos: y de estos huevos mecidos se pueden dar unos pastelillos de massa fina rellenos con unas tajadas de diacitrón, o unas guirnardillas de massa fina para differenciar platos en comidas de vienes, o de sabados.”

Las referencias a la cocina portuguesa en el título de las recetas son múltiples. En el libro de Miguel Yelgo de Bázquez, titulado *Estilo de servir a príncipes*, publicado en Madrid, por Cosme Delgado, en 1614, aunque no era propiamente un libro de cocina también había referencias “a la portuguesa”. Entre los platos que Yelgo de Bázquez consideraba que debía conocer un cocinero para servir a una mesa señorial, citaba dos “a la portuguesa”: “Bollos de Ribilla a la Portuguesa” y “Conejos a la Portuguesa”.<sup>20</sup>

También se servían en el siglo XVII diversos platos “a la portuguesa” en la mesa de los Duques de Gandía, como “carnero a la portuguesa, con especias” y “gigote a la portuguesa, con especias”.<sup>21</sup>

**LA COCINA PORTUGUESA DEL SIGLO XVII ¿COINCIDENCIAS IBÉRICAS?**

El referente por excelencia para la cocina portuguesa de la edad moderna es el libro de Domingos Rodrigues, titulado *Arte de cozinha*, publicado en 1680.

<sup>20</sup> Yelgo de Bázquez 1614. Pérez Samper 2000-2001: 315-359.

<sup>21</sup> ACN, Osuna, leg. 806-30. Pérez Samper 2004.

Domingos Rodrigues es el cocinero portugués más famoso de la época moderna. Nacido en Vila Cova à Coelheira, obispado de Lamego, en 1637, murió en Lisboa, en 1719. Trabajó como cocinero para diversas casas nobles, como la del conde de Vimioso y marqués de Valença, Gobernador Militar de Évora durante la “Guerra da Restauração”. Las primeras ediciones del libro de cocina están precisamente dedicadas a su señor, el Conde de Vimioso. Según se dice en posteriores ediciones fue también maestro de cocina de la corte, seguramente en tiempos de Pedro II, primero Regente y después Rey de Portugal (1683-1706), y de Juan V (1706-1750).<sup>22</sup>

Importante pudo ser también para la cocina de Domingos Rodrigues la figura de la reina Maria Francisca de Saboya (1646-1683), hija del Duque de Nemours, casada primero con Alfonso VI y después con Pedro II en 1668. El prestigio de la cocina francesa, entonces el modelo gastronómico por excelencia, y las costumbres culinarias que la reina trajo consigo a Portugal influyeron en la obra de Rodrigues. Un nuevo indicio de la importante influencia que las reinas tuvieron en la difusión de los modelos de cocina cortesana.

El éxito fue duradero. El libro tuvo numerosas ediciones, tres en el siglo XVII, en 1680, 1683 y 1698. En el siglo XVIII se hicieron varias ediciones, en 1732, 1741, 1758, 1765 y 1794. Siguió editándose en el siglo XIX.

Primero constaba de dos partes, así por ejemplo la edición de 1683: *Arte de cozinha dividida em duas partes, a primeyra trata do modo de cozinhar varios pratos de toda a casta de carne, & de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas. A segunda trata de peyxes, marisco, fruttas, hervas, ovos, lacticinios, conservas, & doces: com a forma dos banquetes para qualquer tempo do anno. / Composta, & de novo accrescentada por Domingos Rodriguez...*

Después el libro se amplió y pasó a tener tres partes, como en la edición publicada en Lisboa en 1732: *Arte de cozinha, dividida em tres partes. A primeira trata do modo de cozinhar varios pratos de todo o genero de carnes, e de fazer conservas, pasteis, tortas, e empadas. A segunda trata de peixes, marisco, frutas, hervas, ovos, lacticinios, doces, e conservas, pertencentes ao mesmo genero. A terceira trata da fôrma de banquete para qualquer tempo do anno, e do modo com q se hospedaraõ os embaixadores, e como se guarnece huma mesa redonda à estrangeira. Composta e terceira vez accrescentada por Domingos Rodrigues, Mestre da Cozinha de Sua Magestade.*

Finalmente pasó a tener cuatro partes, así sucedió en la edición de 1821: *Arte de cozinha dividida em quatro partes, a primeira trata do modo de cozinhar varios guizados de todo o genero de carnes, e conservas, tortas, empadas, e pasteis. A segunda de peixes, mariscos, frutas, hervaa [sic], ovos, lacticinios, doces, conservas do mesmo genero. A terceira de preparar mezaí [sic] em todo o tempo do anno, para*

---

<sup>22</sup> Buescu y Felismino 2011.

*hospedar principes, e embaixadores. A quarta de fazer pudins, e preparar massas... Correcta, e emendada nesta ultima edição. / Author Domingos Rodrigues...*

El libro de Domingos Rodrigues es la representación de la cocina cortesana barroca portuguesa, con significativas influencias extranjeras, especialmente de Francia, que estaba creando en esas mismas fechas el modelo por excelencia de la alta cocina, destinado a difundirse por toda Europa y a triunfar por largo tiempo. Reflejo del cosmopolitismo característico de la cocina cortesana, hay recetas “a la francesa”, “a la italiana”, “a la inglesa”.<sup>23</sup>

Tiene muchas coincidencias con los recetarios españoles del siglo XVII, especialmente con el libro de Francisco Martínez Montañón, indicio claro de la base común de la cocina ibérica. Pero más allá de las indudables similitudes, existe un notorio distanciamiento. Como consecuencia de la separación de los reinos, no hay recetas tituladas “a la española”, pero algunas son muy similares a las españolas.

Muy significativa es la receta del plato estrella de la cocina hispánica desde finales de la edad media, el “Manjar blanco”:

#### **“Manjar branco**

Depois que hum peito de galinha estiver meyo cozido, desfiado, e desfeito em hum tacho com a colher deitem-lhe duas canadas de leite, dous arrateis de açúcar, e arratel e quarta de farinha de arroz, e mexendo-se tudo muito bem, ponha-se a cozer: em quanto se vay cozendo deitem-lhe pouco a pouco meya canada de leite, para se refrescar, e hum arratel de açúcar: como estiver cozido (que se pode conhecer, se metendo-lhe a ponta de huma faca, despegar lizo) deitem-lhe agua de flor, tire-se do lume, e corte-se em pélas.

Do mesmo modo se faz de peixe, ou de lagosta em lugar de galinha.”

Igualmente característica era la “gallina morisca”:

#### **“Galhina mourisca**

Ponha-se a frigar hum arratel de toucinho, cortado do tamaño de dados, e deite-se o pingo limpo dos torresmos en huma tigela com o pingo de huma gallinha, que ha de estar meya assada, hum golpe de vinho branco, pouco vinagre, agoa a que baste, e ponha-se a afogar, tempere-se com todos os adubos com duas folhas de louro, e coalhesse com duas gemas de ovos: poem-se satias por baixo, e limão por cima.

Deste modo se fazem perú, pombos, cabrito, e lombos.”

Todavía más significativa era la presencia del plato típico por excelencia de la cocina española de la edad moderna, la famosa “olla podrida”:

---

<sup>23</sup> Braga 2006, II, 237-247. Pereira, 2000, 2009 e 2011.



**“Olha podrida**

Ponha-se em huma panela a cozer hu pedaço de vacca muito gordo, huma gallinha, huma adem, huma perdiz, ou pombos, hum coelho, huma lebre, havendo-a huma orelheira, ou pá, se for tempo de porco, hum pedaço de lacão, chouriços, lingoiça, e lombo de porco, tudo misturado com nabos, se os houver, ou rabãos, tres cabeças de alhos grandes, duas, ou tres duzias de castanhas, sal, e cheiros: como estiver cozido, mandese à mesa em hum prato sobre sopas de pão.”

Célebre por la variedad y refinamiento de sus platos y menús, el recetario tuvo gran divulgación en su época, se hicieron diecinueve ediciones. Es considerado el libro de cocina más antiguo de la culinaria lusa.<sup>24</sup>

La tendencia de la cocina portuguesa a distanciarse de la española se mantuvo en el siglo XVIII. Aunque en el fondo existían muchas relaciones y coincidencias, en los recetarios no se hacían demasiado visibles. En el libro de Lucas Rigaud, *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, cuya primera edición es de 1780, las recetas se atribuyen con frecuencia a diversas procedencias, portuguesas, francesas, italianas, inglesas, alemanas, pero son muy raras las recetas atribuidas a un origen español. Existe una de “Massa a Hespanhola” y otra de “Molho a la Hespanhola”.<sup>25</sup> Pese a todo el modelo de cocina ibérica siguió existiendo, como se puede apreciar en el contenido de las recetas, aunque no se refleje en sus títulos.

### INFLUENCIAS PORTUGUESAS EN LA CONFITERÍA ESPAÑOLA DEL SIGLO XVIII

El libro de confitería más representativo de la España del Siglo XVIII fue obra de Juan de la Mata: *Arte de reposteria, en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en liquido*. Se publicó en Madrid, en 1747, con la *Aprobación* de Domingo Fernández, repostero del rey.<sup>26</sup> A la tradición española, Mata sumó las novedades de moda en Francia, incorporando la confitería al afrancesamiento general que experimentaba la alta cocina española de esa época. El autor reconoce haber tenido maestros franceses, italianos y de otras naciones.<sup>27</sup>

Pero a pesar de ese afrancesamiento, la sólida base ibérica persistía. Son muchas las recetas que en el libro de Juan de la Mata llevan en el título la referencia a Portugal por diferentes motivos.

Las más numerosas son las que se refieren a las naranjas de Portugal en diversas preparaciones: “Naranjas de Portugal en quarterones ó rajitas”, “Naranjas de Portugal enteras”, “Naranjas de Portugal en aguardiente”, “Mermeladas de naranjas de Portugal” y “Agua de naranjas de Portugal”.

---

<sup>24</sup> Rodrigues 1987.

<sup>25</sup> Rigaud 1780.

<sup>26</sup> Mata 1747.

<sup>27</sup> Pérez Samper 2011.

También hay recetas de compotas de diversas frutas “a la portuguesa”: “Otra manera de compotas de albaricoques a la portuguesa” y “Compota de manzanas a la portuguesa”.

Finalmente había recetas de “Vizcochos de Portugal”, que llevaban entre sus ingredientes mermelada de naranjas de Portugal.

Tampoco podía faltar una receta de huevos:

#### “Huevos a la portuguesa

Desleirase en agua de azar azúcar, según la cantidad, y en dos zumos de limón: y todo incorporado se pondrá en el fuego, aumentado de dos hiemas de huevo, removiéndolo con una cuchara de plata: quando los huevos naturalmente se aparten del plato, estarán cocidos, restando solo dexarlos enfriar, y servirlos en forma de pyramide, guarnecidos de corteza de limón confitado y mazapán.

Sirvanse también calientes en su plato: y para esto se pasará por encima, à fin de que reciban color, una pala de fuego bien encendida, bañándolos últimamente con azúcar.”

Recogía también Juan de la Mata en su libro una receta de “Nata a la portuguesa”, aromatizada con limón o naranja y con canela:

#### “Nata a la portuguesa

Con medio quartillo de buena nata se mezclarà un quartillo de leche dulce y fresca, tres hiemas de huevo, azúcar en polvo a discreción, un pedacito de canela, y otro tanto de corteza de limón ò naranja confitada, dividida en pequeños trozos, y todo se pondrá al fuego, dexandola hervir hasta que parezca que se quiere pegar al perol o cazo, moviéndolo (como dicho es) con el cucharon continuamente, y puesta en una porcelana se podrá servir.”

Podrían ponerse muchos otros ejemplos. Merece la pena hacer una comparación cuidadosa de las mutuas influencias entre la cocina española y portuguesa. En mi opinión, existen muchas pruebas, las suficientes, para concluir la existencia de una cocina común ibérica, con una fuerte identidad diferencial frente a otras cocinas europeas, y por supuesto, todavía más, americanas y asiáticas, hasta donde llegó la influencia ibérica. Una cocina ibérica común, aunque con diversas características regionales, igualmente bien definidas, como señalan las coincidencias y diferencias entre la cocina portuguesa y la cocina española, entre la cocina atlántica y la cocina mediterránea, entre la cocina cortesana y la cocina popular.

## BIBLIOGRAFÍA

- Algranti, L.M. (2010) “Notas sobre a mesa da casa real portuguesa no reinado de D. José I”, in I. dos Guimaraes Sá, M. García Fernández (coords.) *Portas adentro: comer, vestir e habitar na Península Ibérica (ss. XVI - XIX)*, Universidad de

- Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Científico, Universidade de Coimbra, Coimbra, 87-116.
- Borges, I. C. C. 2011 “A Fruta na Gastronomia Quatrocentista/ Quinhentista e Seiscentista Portuguesa”, *Estudio Avanzados* 16: 71-102.
- Braga, I. D. (2006), “Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise” in *Estudos em homenagem ao Professor Doutor José Marques*. Departamento de Ciências e Técnicas do Património, Departamento de História. Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto, II, 237-247.
- Braga, I. D. (2007), “À Mesa com Grão Vasco. Para o Estudo da Alimentação no século XVI”, *Máthesis* 16: 9-59.
- Bruegel, M. y Laurieux, B. (eds.) (2002), *Histoire et Identités Alimentaires en Europe*, Hachette, Paris.
- Buescu, A.I. (2010) “À mesa do rei. Cultura alimentar e consumo no século XVI”, in I. dos Guimaraes Sá, M. García Fernández (coords.) *Portas adentro: comer, vestir e habitar na Península Ibérica (ss. XVI - XIX)*,. Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Científico, Universidade de Coimbra, Coimbra, 19-46.
- Buescu, A.I. y Felismino, D., (coord.) (2011) *A Mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, Consumos, Cerimónias e Representações (Séculos XIII-XVIII)*, Temas e Debates / Círculo de Leitores, Lisboa.
- Chaunu, H y P. (1955-1960), *Séville et l'Atlantique (1504-1650)*, SEVPEN, Paris.
- Colson, M. (2012), “La recette du *blanc-manger*: de la variation à la degustation”, in P. Renders, y M. Steffens, *4e Journée liégeoise de Traitement des Sources galloromanes (TraSoGal)*, Liège. <http://hdl.handle.net/2268/171186>.
- Dias Arnaut, S. (1986), *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, Imprensa Nacional Casa da Moeda, Lisboa.
- Ehlert, T. (2002), “Les Manuscrits Culinaires Médiévaux témoignent d'un Modèle Alimentaire Alemand”, in M. Bruegel e B. Laurieux (dirs.), *Histoire et Identités Alimentaires en Europe*, Hachette, Paris, 121-136.
- Fabié, A. M. (1884), “Cartas de Felipe II á las infantas sus hijas”, in *Boletín de la Real Academia de la Historia*, Madrid.
- Flandrin, J.-L. (1984), “Internationalisme, Nationalisme et Régionalisme dans les Cuisines des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles”, *Manger et Boire au Moyen Âge*, tomo 2, Centre d'Études Médiévales de Nice, Niza, 75-91.
- Gonçalves, I. (1988), “Acerca da Alimentação Medieval”, *Imagens do Mundo Medieval*, Lisboa, Horizonte, 201-217.
- Gonçalves, I. (1992-1993), “A Colheita Régia Medieval, Padrão Alimentar de Qualidade (Um Contributo Beirão)”, *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, 6: 175-189.
- Gonçalves, I. (1997), “À Mesa, com o Rei de Portugal (séculos XII-XIII)”, *Revista da Faculdade de Letras*, 2.14: 13-32.

- Guevara, A. (1850), *Epístolas Familiares*, Rivadeneyra, Biblioteca de Autores Españoles, Madrid.
- Hordenanzas y etiquetas que el rey nuestro señor don Felipe segundo rey de las Españas mando que guardasen por los criados y criadas de la real cassa de la reyna nuestra señora, dadas en treinta y uno de diziembre de mil quinientos y setenta y cinco años. y refrendadas por su secretario de estado Martín de Gaztelu*. Archivo General de Palacio [AGP], Sección Histórica, caja 49, exp. 3.
- Livro de receitas de pivetes, pastilhas e vvas perfumadas y conserbas*. B.N.E. Biblioteca Nacional de España, Madrid, Mss. 1462.
- López Piñero, J.M. (1991), *El vanquete de nobles cavalleros (1530) de Luis Lobera de Ávila y la higiene individual del siglo XVI*, Ministerio de Sanidad y Consumo, Madrid.
- Madrid, AGP. Archivo General de Palacio, Histórica, Caja 634, nº 56. Personal, Caja 626/30 y 1015/4. Administración leg. 1135.
- Manuppella, G. y Dias Arnaut, S. (1967) O “*livro de cozinha*” da infanta D. Maria de Portugal, *Acta Universitatis Conimbrigensis*, CXLV. Coimbra.
- Manuppella, G. (1986) *Livro de cozinha da Infanta D. Maria: código português I. E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles*, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa.
- Martínez Montañón, F. Cocinero Mayor del Rey Nuestro Señor (1611), *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Luis Sánchez, Madrid. BNE, R/1472. Ed. facsimil (1982) Tusquets Editores, Barcelona.
- Mata, J. (1747), *Arte de reposteria, en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en liquido*. Antonio Marín, en casa de Simón Moreno, Madrid. BNE, R/40066.
- Newman, E. (1964), *A Critical Edition of an Early Portuguese Cook Book*, University of North Carolina, Chapel Hill.
- Oliveira Marques, A.H. (2010), *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos da vida quotidiana*, A Esfera dos Livros, Lisboa.
- “O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal”. B.N.N. Biblioteca Nacional de Nápoles “Vittorio Emanuele III”. Código Português I. E. 33.
- Palla, M. J. (2004) «Comida em Portugal no limiar do Mundo Novo», in A. J. Vilarinho, (coord.), *A Volta da Mesa*, IEFP, Lisboa, 33-37.
- Palla, M. J. (2008) *Livre de Cuisine de l'Infante Maria du Portugal*, Tradução. Instituto de Estudos Medievais, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa. Lisboa.
- Pereira, A. M. (2000) *Mesa Real. A dinastia de Bragança*, Edições INAPA, Lisboa.
- Pereira, A. M. (2009) «A mesa na Casa de Bragança», in *Bragança Marca a História, a História Marca Bragança*, Câmara de Bragança, Bragança.
- Pereira, A. M. (2011) “Ofícios de Boca na casa Real Portuguesa (séculos XVII e XVIII)”, in *A mesa dos Reis de Portugal*, Circulo de leitores, Lisboa.
- Pérez Samper, M. A. (1997), “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, *Cuadernos de Historia Moderna* 19: 121-154.

- Pérez Samper, M. A. (1998), *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras "Libro del Arte de Cocina"*, La Val de Onsera, Huesca.
- Pérez Samper, M. A. (2000), "La alimentación en tiempos del Emperador: un modelo europeo de dimensión universal", in J. L. Castellano Castellano y F. Sánchez-Montes González, (coord.), *Congreso Internacional Carlos V, Europeísmo y Universalidad*, Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V y Universidad de Granada, Madrid, vol. V, 497-540.
- Pérez Samper, M. A. (2000-2001), "Estilo de servir a príncipes. La cocina y la mesa de un Grande de España en el Siglo de Oro", *Trocadero. Revista de Historia Moderna y Contemporánea* 12-13: 315-359.
- Pérez Samper, M. A. (2004), "La comida escrita en la España del Siglo de Oro", *Food & History* 2.1: 85-136.
- Pérez Samper, M. A. (2011), *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Trea, Gijón.
- Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, ungüentos y medicinas para muchas enfermedades*, BNE, Biblioteca Nacional de España, Madrid, Mss. 6058.
- Rodrigues, D. (1683) *Arte de cozinha dividida em duas partes, a primeyra trata do modo de cozinhar varios pratos de toda a casta de carne, & de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas. A segunda trata de peyxes, marisco, fruttas, hervoas, ovos, lacticinios, conservas, & doces: com a forma dos banquetes para qualquer tempo do anno. Na officina de Joaõ Galraõ : a custa de Manoel Lopes Ferreira, Lisboa.*
- Rodrigues, D. (1732), *Arte de cozinha, dividida em tres partes. A primeira trata do modo de cozinhar varios pratos de todo o genero de carnes, e de fazer conservas, pasteis, tortas, e empadas. A segunda trata de peixes, marisco, frutas, ervas, ovos, lacticinios, doces, e conservas, pertencentes ao mesmo genero. A terceira trata da fôrma de banquete para qualquer tempo do anno, e do modo com q se hospedaraõ os embaixadores, e como se guarnece huma mesa redonda à estrangeira.* Officina Ferreiriana, Lisboa Occidental.
- Rodrigues, D. (1821), *Arte de cozinha dividida em quatro partes, a primeira trata do modo de cozinhar varios guizados de todo o genero de carnes, e conservas, tortas, empadas, e pasteis. A segunda de peixes, mariscos, frutas, hervaa [sic], ovos, lacticinios, doces, conservas do mesmo genero. A terceira de preparar meza [sic] em todo o tempo do anno, para hospedar príncipes, e embaixadores. A quarta de fazer pudins, e preparar massas...* na offic. da Viuva de Lino da Silva Godinho : vende-se na loja de João Nunes Esteves, Lisboa.
- Rodrigues, D. (1987), *Arte de Cozinha. Leitura, apresentação, notas e glossário* por Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria. Imprensa Nacional – Casa da Moeda, Biblioteca de Autores Portugueses, Lisboa.
- Rodrigues, D. (2008), *Arte de cozinha: As receitas da corte de Dom João*. Introdução, Paula Pinto e Silva. Receitas de Flávia Quaresma e fotos de Sergio Pagano, Editora, Senac, Rio de Janeiro.
- Rigaud, L. (1780) *Cozinheiro moderno, ou nova arte de cozinha, onde se ensina pelo methodo mais facil...*, Offic. Patriarc. de Francisco Luiz Ameno, Lisboa.
- Rigaud, L. (1999) *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, prefácio de Alfredo Saramago, Colares, Sintra.

- Santos, M. J. A. (1997) *A alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes. Cultura. Sociedade*, Inatel, Coimbra.
- Santos, M. J. A. (2002) *Jantar e Cear na Corte de D. João III*, Centro de História da Sociedade e da Cultura Vila do Conde, Câmara Municipal de Vila do Conde, Vila do Conde.
- Toledo, ACN. Archivo Central de la Nobleza, Osuna, leg. 806-30.
- Yelgo de Bázquez, M. (1614), *Estilo de servir a príncipes*, Cosme Delgado, Madrid. BNE, R/2868.

(Página deixada propositadamente em branco)

# **O ALIMENTO E A SOBREVIVÊNCIA EM VIAGENS DE EXPLORAÇÃO TERRITORIAL AFRICANA**

## **The food and survival in African territorial expeditions**

LUÍSA FERNANDA GUERREIRO MARTINS  
Universidade de Évora, Cidehus-Centro Interdisciplinar  
de História, Culturas e Sociedade; Colaboração no projecto  
DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia  
martins032@gmail.com

**RESUMO:** Em 1798, Francisco José de Lacerda e Almeida, partiu de Tete para proceder à primeira travessia científica de África. Mais tarde, em 1884, Hermenegildo Capelo e Roberto Ivens realizaram a expedição desde Angola a Moçambique, aproveitando o conhecimento de anteriores viajantes. Alguns dos aspectos organizativos das viagens de Lacerda e Almeida e de Capelo e Ivens prenderam-se com os alimentos a levar, para além de uma parafernália de utensílios de cozinha e de mesa. No entanto, as duas viagens, a de 1797 e a de 1884 terão sido precariamente preparadas no que respeitava à prevenção do bem-estar alimentar dos seus participantes. Valeram-lhes os encontros com as populações de aldeias e o sucesso em algumas caçadas, não obstante os dias em que se sofria de fome e de sede. Esta comunicação apresenta um estudo aos diários de Lacerda e de Capelo e Ivens, numa perspectiva da dualidade entre a fome e o festim, procurando registar informação sobre a alimentação das populações que os viajantes foram contactando ao longo das viagens e a forma como os europeus se adaptaram aos espaços, gentes, usos e costumes, para conseguirem sobreviver e prosseguir com os seus objectivos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Fome; Alimento; Viagem; Exploração; Travessia; Encontros; Visão; Povos; Culturas

**SUMMARY:** In 1798, Francisco José de Lacerda e Almeida left Tete to make the first scientific crossing of Africa. Later, in 1884, Hermenegildo Capelo and Roberto Ivens made the journey from Angola to Mozambique. Some of the organizational aspects of Lacerda e Almeida and Capelo and Ivens were related to the food to take, in addition to a paraphernalia of kitchenware and tableware. However, both expeditions were prepared poorly, with no prevention of food well-being of its members. Their success in some hunting and sharing food with the population they met saved them, despite the days they suffered from hunger and thirst. This paper presents a study of the daily journeys of Lacerda and Capelo, from the perspective of the duality between hunger and the feast, looking to record information about the people that travellers were contacting during their expeditions and how europeans adapted to the spaces, people and customs, in order to survive and pursue their goals.

**KEY-WORDS:** Hunger; Food; Expeditions; Exploration; Crossing; Meetings; Vision; People; Cultures



## APRESENTAÇÃO

Desde os primeiros contactos dos portugueses com as civilizações africanas, as relações entre os povos adquiriu formas diversas. Fontes como relatos, diários e crónicas de viagem, relatórios oficiais, documentos diplomáticos, comerciais, militares e missionários tornaram-se essenciais para a escrita da história da presença portuguesa em África e dos povos africanos e ajudam a compreender os elementos que estruturaram a mentalidade europeia<sup>1</sup>.

## FONTES E METODOLOGIA

Duas fontes serviram de base para a realização deste estudo:

- a) O “Diário da Viagem de Tete a Cazembe no ano de 1798”<sup>2</sup>, da autoria do governador dos rios de Sena, matemático e astrónomo Francisco José de Lacerda e Almeida, publicado juntamente com outros diários no volume intitulado *Travessia da África pelo Dr. Lacerda e Almeida*.
- b) A obra *De Angola a Contracosta em 1884* escrita por Hermenegildo Capelo e Roberto Ivens, resultante da viagem que realizaram de 6 de Janeiro de 1884 a 20 de Setembro de 1885. Com relato publicado em 1ª edição no ano de 1886 pela Imprensa Nacional.

Estes documentos revelam duas realidades que, juntamente a todas as circunstâncias difíceis que rodearam estas viagens, colocaram os seus actores entre a vida e a morte: a existência de alimentos ou a sua ausência. As expedições decorreram sob a batuta da dualidade entre a sobrevivência e a morte, entre a saciedade e a fome. Para além destes apontamentos procurámos ainda compreender os contextos alimentares que encenaram as duas viagens e qual o “olhar” dos viajantes de cultura europeia face às culturas com as quais contactaram.

## CONSIDERAÇÕES PRÉVIAS

O primeiro viajante que nos transporta para este estudo é Francisco José de Lacerda e Almeida<sup>3</sup> (n.1753- f.1798) que foi incumbido pela rainha D.

---

<sup>1</sup> Fage 1982 : 43-59.

<sup>2</sup> Para o estudo foi usada a versão do ano de 1936, com introdução crítica por Manuel Múrias e, de ora em diante citado como Múrias 1936.

<sup>3</sup> Era filho de um boticário português, José António de Lacerda e de uma brasileira, Francisca de Almeida. Nasceu em S. Paulo no dia 22 de Agosto de 1753. Matriculou-se na Universidade de Coimbra aos 19 anos e, terminado o curso de Matemática e Filosofia, colocou-se ao serviço do rei como geógrafo, matemático e astrónomo, o que o leva a ser escolhido em 1779 para integrar a comissão encarregada de demarcar os limites fronteiriços entre o Brasil e o Paraguai. Em 1790 regressou a Portugal e foi promovido a tenente de

Maria I de realizar a viagem científica desde Tete a Angola. É junto com a mulher e a filha Isabel que, em 1797, partiu rumo a Moçambique como tenente-general dos Rios de Sena. Chegados a Tete em 23 de Janeiro de 1798, começou de imediato a preparar a viagem para a travessia, tendo a sua mulher falecido a 1 de Abril desse mesmo ano, de malária. Muito rapidamente, nesse mesmo ano, contrai segundas núpcias com D. Leonarda Octaviano dos Reis Moreira, sobrinha e herdeira de D. Francisca Josefa de Moura e Meneses, viúva rica, senhora de extensos prazos da coroa, minas de prata e muitos escravos<sup>4</sup> que vão constituir o grosso da mão-de-obra da expedição.

Realizada num século de desenvolvimento científico e técnico, a necessidade de se registar e medir a ligação entre as colónias portuguesas de Moçambique e de Angola visava alargar o conhecimento cartográfico do território africano, não só para apoiar a política ultramarina que pretendia estancar o avanço dos holandeses desde o sul do continente em direcção ao norte, como também pressupunha que, estabelecendo uma rota comercial terrestre que normalizasse os percursos que já os mercadores africanos faziam há gerações, obviar-se-ia o longo percurso marítimo que ligava a Europa ao Oriente e vice-versa. Para a concretização deste projecto valeu a Portugal o cartógrafo francês Bourguignon d'Anville que, em 1731-1732 demonstrou que a “distância entre os pontos extremos conhecidos das duas costas”<sup>5</sup> era muito maior e, decerto, difícil, como se verificou pelo trágico fim do projecto de Lacerda e Almeida. E como se virá a comprovar pela viagem dos dois exploradores Hermenegildo Capelo e Roberto Ivens.

Enquanto astrónomo, geógrafo e matemático setecentista, Lacerda insere-se no contexto dos cientistas de origem brasileira que se formaram na Universidade de Coimbra e se notabilizaram nos trabalhos de exploração e de reconhecimento dos territórios de domínio portugueses. Esse trabalho verificou-se no Brasil e em África, marcando Lacerda e Almeida como “primeiro explorador não africano a atingir esta parte de África e a descrevê-la para a ciência europeia”<sup>6</sup>.

Tendo partido de Tete a 2 de Julho de 1798, a expedição chegou a terras do Cazembe em inícios de Outubro, já muito fragilizada pela constante fuga de carregadores e por conflitos entre os seus elementos. Igualmente débil era o estado de saúde de Lacerda e Almeida que a 17 de Outubro falecia, ficando a

---

mar e, quatro anos mais tarde, a capitão-de-fragata, desempenhando também funções de lente de Matemática na Real Academia da Marinha. Em Figueiró dos Vinhos, Lacerda e Almeida casou-se por procuração com D. Cecília Craveiro Levache de Faria, da qual teve duas filhas, Isabel Francisca de Faria e Lacerda e Francisca de Lacerda e Almeida Pais.

<sup>4</sup> Martins 1997 : 27.

<sup>5</sup> Santos 1988 : 145.

<sup>6</sup> Rodrigues 1999 : 85.

expedição por concluir. Antes de morrer, deixou instruções para que o capelão da comitiva, o Padre Francisco João Pinto, o sucedesse e prosseguisse a viagem até Angola. Porém, a comitiva acabou por regressar a Tete sem cumprir a sua missão. A 10 de Dezembro de 1799, o novo governador de Rios de Sena, Jerónimo Pereira, remetia o testamento de Lacerda e Almeida, escrito a 16 de Junho de 1798<sup>7</sup>.

Outros viajantes que trazemos para este estudo são Hermenegildo Capelo e Roberto Ivens que não apresentam perfil semelhante ao do cientista setecentista. Ambos de formação militar, abraçam o projecto numa perspectiva exploratória, de ocupação e de vinculação da presença portuguesa no território. A sua expedição foi organizada pela Sociedade de Geografia de Lisboa, com o apoio do governo e do ministro da Marinha e Ultramar, Manuel Pinheiro Chagas. A viagem *De Angola à Contracosta* estava incluída no programa da Comissão Nacional Portuguesa de Exploração e Civilização da África, que visava o desenho e o reconhecimento da carta de África centro-austral e do Mapa Cor-de-Rosa, em resposta ao surto expansionista europeu, e que culminou com a Conferência de Berlim em 1885, apanhando Portugal de surpresa, especialmente por causa das duas alíneas incluídas no texto da referida Conferência: uma que clarificava que a potência europeia que possuísse a costa teria direito ao hinterland e, uma outra, que exigia que toda a instalação deveria ser efectivada, o que se afigurava como uma grande barreira a Portugal porque ainda não realizara “a colonização plena nos domínios a que a zona costeira das suas colónias dizia respeito”<sup>8</sup> nomeadamente, a posse do Congo. Esta viagem viria finalmente encerrar uma pretensão antiga de definição de uma rota comercial que ligaria a costa índica à costa atlântica, obviando-se a centenária Rota do Cabo, que já Lacerda e Almeida pretendia substituir<sup>9</sup>. A experiência revelou a extrema dificuldade na definição de um percurso terrestre, para já não falar da grande distância que implicava a ligação dos extremos das colónias portuguesas. Além disso, a abertura do Canal de Suez em 1869 já permitia a navegação entre a Ásia e a Europa, colocando para segundo lugar a opção pela antiga Rota marítima.

Apesar de se integrarem em contextos políticos e científicos diferentes, as viagens de Lacerda e de Capelo e Ivens visavam a travessia do território africano e a recolha de informações várias, embora a viagem mais recente estivesse integrada num contexto político internacional mais abrangente. No

---

<sup>7</sup> As duas filhas e D. Leonarda seriam as suas únicas herdeiras.

<sup>8</sup> Teresa Bernardino, «As viagens de Capelo e Yvens. Portugal em África na segunda metade do século XIX». [http://comum.rcaap.pt/bitstream/123456789/3428/1/NeD36\\_TeresaBernardino.pdf](http://comum.rcaap.pt/bitstream/123456789/3428/1/NeD36_TeresaBernardino.pdf). (01.09.2014).

<sup>9</sup> Rodrigues 1999 : 82.

século XVIII, com as novas experiências de viagens científicas no Brasil e nos territórios de ocupação portuguesa em África, as observações e a forma de “olhar o outro” caracterizam-se pela diferenciação e pela excentricidade. De facto, Lacerda e Almeida, talvez pela sua experiência de vida e de profissão e porque, em rigor, era um cientista, não teceu considerações de menorização do “outro”. Podemos mesmo falar de um “olhar científico”. Pelo contrário, a viagem de Capelo e Ivens, realizada em pleno século XIX, apresenta um registo que reflecte a ideia da superioridade civilizacional dos europeus face aos africanos. Discurso que vai integrar os programas de colonização até meados do século XX.

Outras viagens realizadas por exploradores e comerciantes durante o século XVIII terão fornecido informação fundamental para a preparação das travessias de Lacerda e de Capelo. No que respeita a Lacerda, podemos mesmo calcular uma opção pela utilização dos caminhos já percorridos por outros viajantes e comerciantes desde o interior em direção ao litoral, no cumprimento das rotas comerciais seculares<sup>10</sup>. Capelo e Ivens optaram por outras rotas, resultantes de estudos que fizeram de experiências anteriores e demais informações, equipados com instrumentos de orientação e de apoio decerto muito mais sofisticados do que os dos viajantes anteriores<sup>11</sup>.

Na verdade, já uma viagem de travessia tinha sido feita no início do século XIX por ordem do governador-geral de Angola, Fernando António Soares de Noronha e do tenente-coronel de milícias Francisco Honorato da Costa, pelos pombeiros Pedro João Baptista e Amaro José, com início na feira do Mucari no Cassange no ano de 1802 e término em Tete no ano de 1811. Embora esta viagem não tenha sido reconhecida oficialmente pelas instâncias políticas portuguesas, o certo é que, apesar de longa e muito complicada, cumpriu o objectivo a que se propunha.

Como é sabido, o texto destas memórias de Capelo e de Ivens foi elaborado *a posteriori* e alguns excertos resultaram de conferências realizadas após um regresso vitorioso a Portugal. Alguns desses textos, para além de relatarem a experiência, assumem a intenção de aconselhar os que pretendem viajar em África. De entre alguns conselhos, sugerem que se tome o quinino<sup>12</sup> junto ao

---

<sup>10</sup> Teresa Bernardino, «As viagens de Capelo e Yvens. Portugal em África na segunda metade do século XIX». [http://comum.rcaap.pt/bitstream/123456789/3428/1/NeD36\\_TeresaBernardino.pdf](http://comum.rcaap.pt/bitstream/123456789/3428/1/NeD36_TeresaBernardino.pdf). (01.09.2014).

<sup>11</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 14-15.

<sup>12</sup> A descoberta do quinino no ano de 1820 permitiu que os exploradores e cientistas conseguissem entrar no continente sem que sucumbissem à malária; o quinino é um sulfato de quinina, substância extraída da tintura de uma árvore americana, a quina, cujo princípio ativo foi pesquisado por Pierre Pelletier e Joseph Caventon. Não está muito claro quem levou a casca de cinchona para a Europa.

pequeno-almoço<sup>13</sup>. O certo é que Lacerda e Almeida, na viagem de 1798, nos dá conta de recorrer à quinina para tentar combater as febres de que estava a padecer já no início da viagem. É possível que, sendo originário da América do Sul e com a vasta experiência adquirida nas viagens de delimitação territorial do Brasil, Lacerda e Almeida conhecesse a planta e as propriedades da quina. E segundo nos faz parecer o texto de Lacerda, a quina que tinha não seria a suficiente para o ajudar a combater as febres que o atacavam: “A quina já tinha sustado (*sic*) o crescimento da moléstia; esta era a única melhora com que me achava, e não era pouca cousa”<sup>14</sup>. E foi esta situação dramática que o levou à morte, depois de ter percorrido 1600 quilómetros desde Tete até ao reino Lunda, onde esteve junto do rei Muata Lequeza, 4º soberano do Cazembe, tendo aí ficado sepultado em lugar de soberanos, após cerimónias que o próprio rei organizou. E faltavam apenas 800 quilómetros para atingir o Alto Cassai, no território angolano.

### A ALIMENTAÇÃO E A SUA AUSÊNCIA

Nos textos de Lacerda tudo acaba por se sintetizar em doença, fome, sede e ambiente hostil. O investigador ressentia-se de toda esta situação. O seu olhar sobre tudo o que o rodeia vai-se tornando cada vez mais frágil e desolador, talvez já pela tomada de consciência da sua própria incapacidade de sucesso.

Logo que chega a Sena, Lacerda e Almeida tomou conhecimento de que tinha havido um período de fome de 1792 a 1796 mas não teria imaginado as dificuldades que haveria de enfrentar. Durante a viagem, a fome desanimou expedicionários e carregadores: “a falta de mantimentos, e o muito pouco que apareceu, vai pondo em consternação todos os cafres que me acompanham”<sup>15</sup>. E a certa altura, Lacerda abdica dos seus tratamentos e bem-estar para garantir que as pessoas que o acompanhavam tivessem comida<sup>16</sup>.

De facto, a preparação da expedição de Lacerda e Almeida foi muito atribulada. A principal dificuldade com que o cientista se defrontou foi a angariação de homens e mulheres, escravos carregadores, para o acompanharem na viagem. Os colonos da região<sup>17</sup> não queriam ceder a sua mão-de-obra

---

<sup>13</sup> O facto de não existir ainda o quinino como prevenção contra a malária foi fatal no sucesso de projectos similares. A doença foi o principal obstáculo a todos os europeus que tentaram viagens em África, nomeadamente a travessia de Moçambique a Angola, por Francisco José de Lacerda e Almeida, que iniciou a sua viagem em Tete no ano de 1798 e faleceu nesse mesmo ano nas terras de Muata Cazembe, na região do lago Mweru, vítima da malária.

<sup>14</sup> Múrias 1936 : 194.

<sup>15</sup> Múrias 1936 : 215.

<sup>16</sup> Múrias 1936 : 216.

<sup>17</sup> Lacerda manifestou desagrado relativamente aos colonos, proprietários de terras e de escravos, que tratavam homens e mulheres com barbaridade.

para uma causa que consideravam de impossível concretização. Também não viam nisso algum benefício pessoal imediato porque já estavam habituados a que fossem as populações do interior a aproximarem-se das suas terras para procederem às trocas comerciais, numa permanência secular de rotas que direccionavam para o litoral moçambicano e subiam depois para Norte, em direcção a Zanzibar. Lacerda cedo percebeu que seria difícil conseguir angariar carregadores profissionais que poderiam sair caro, para além de, como se ouvia dizer, estes carregadores poderem fazer apenas parte de um percurso, deixando depois a carga para outro carregador que cumpriria outro percurso, por motivos de delimitação de territórios linhageiros e de sociedades territorializadas. Restava-lhe socorrer-se de escravos que fariam esse trabalho, mesmo com o risco constante da sua fuga, com ou sem a carga que lhe dizia respeito.

Na realidade, o comércio de longa distância entre os territórios do Kazembe e de Tete já funcionava e Lacerda vai seguir o seu percurso. Estas rotas comerciais envolviam trabalhadores, negociantes, compradores e vendedores ao longo de todo o caminho. As rotas mercantis mantinham-se vivas graças à gente que dedicava toda a vida àquelas viagens de mercancia.

Nas caravanas, o principal meio de transporte eram os escravos e os carregadores. Paul E. Lovejoy descreve a estrutura e funcionamento das caravanas onde esses carregadores eram apenas mais um elemento na sua complexa hierarquia<sup>18</sup>. Havia carregadores profissionais mas também os escravos trazidos de casa, chamados de escravo de “corpo vendido”<sup>19</sup>, homens e mulheres que tinham a função de carregar as cargas à cabeça. Seria a tarefa mais difícil numa caravana porque eram alvo de assaltos e muitas vezes de exaustão, o que levava os escravos a abandonar as cargas e optar pela fuga. Os carregadores profissionais protegiam as suas cargas porque delas dependia o seu pagamento e asseguravam também a sua protecção junto do mercador. Mas os escravos carregadores limitavam-se ao alimento e à protecção do seu senhor.

A opção de Lacerda e Almeida pelos trabalhadores escravos dos proprietários de terras do território de Tete e de Sena pode ter sido intencional porque esse recurso não sairia tão caro e bastaria que fornecesse a cada um o alimento necessário. A própria relutância dos proprietários em ceder os seus carregadores seria também, para além de precisarem deles nos seus campos e casas, porque a função destes homens e mulheres não era de facto a de “carregador”, aspecto que Lacerda e Almeida conheceria mas que não aplicou, porque lhe faltava o dinheiro para os contratar. Apenas a grande proprietária D. Francisca Josefa de Moura e Meneses não se opôs ao fornecimento de

---

<sup>18</sup> Lovejoy 2006 : 62.

<sup>19</sup> Capela 2002 :14.

escravos, ou melhor, de trezentas escravas que trabalhavam nas suas minas da Maxinga<sup>20</sup>.

Mas, para além da necessidade da força semovente dos escravos, uma lista endereçada por Lacerda à Fazenda Real permite conhecer alguns materiais e alimentos considerados para a viagem. Da lista de produtos, os únicos elementos relacionados com a alimentação são: louça (248 peças); café (2 arrobas); vinho (1 barrica). Por serem tão poucos elementos registados nesta lista podemos deduzir que o pedido à Fazenda Real visava angariar outros produtos e materiais que não se prendiam com a alimentação, uma vez que se pressupunha que os alimentos seriam reunidos em Sena.

O Feitor de Sena contribuiu para a expedição com alguns produtos, entre os quais:

Produtos	Quantidades
Frascos de chá	24
Copos de vinho e água	12
Açúcar pedra	1 arroba; 21 arráteis
Pimenta redonda	8 arráteis
Almofariz de marfim e mão	1
Açúcar pó	12 arrobas
Café	4 arrobas
Pedras de leite <sup>21</sup>	5.000
Frasqueiras de aguardente	4
Açúcar pó	5 arrobas; 16 arráteis
Copos de vinho	12
Copos de água	21
Frasqueiras de manteiga	4
Caçarolas grandes de cobre e tampas	3
Caldeirinha grande de cobre	1
Alqueires de trigo	160
Frasqueiras de vinagre	4
Alqueires de arroz	180
Frasqueiras de azeite	4
Cabeças de gado vacum	30
Cabeças de gado miúdo	94
Frasco de bebida	1
Bules de chá	2
Xícaras e pires	10
Quissapos <sup>22</sup> de cebolas	2
Quissapos de alho	1

<sup>20</sup> Rodrigues 1999 : 90.

<sup>21</sup> Não conseguimos saber do que se trata exactamente.

Lacerda e Almeida teve também o cuidado de juntar produtos que facilitassem as trocas comerciais e diplomáticas com as populações que encontrassem pelo caminho, medicamentos e pessoal preparado<sup>23</sup>.

No entanto, em Sena, Lacerda reuniu poucos alimentos. A crise recente tinha dizimado vacas, ovelhas, porcos e carneiros. Muitos residentes faleceram e outros conseguiram sobreviver porque comiam raízes de bananeiras e de outros arbustos. Ainda assim, a expedição angariou arroz, milho-miúdo (para o pão), meixoeira (semelhante a alpista), naxinim (semelhante ao grão de mostarda, para fazer “azeite” para temperar os alimentos e para iluminação<sup>24</sup>), milho branco (só consumido verde), trigo, coco, gergelim, amendoim, abóboras, pepinos, melancias, batatas e inhames, laranjas, mangas, cajús, bananas, limas, goiabas. E ainda, do mar conseguiram reunir peixe, camarões, caranguejos, acrescentando-se, da caça, algumas aves e quadrúpedes.

Considerando que os alimentos reunidos eram perecíveis, e para que cada um carregasse e cuidasse do seu próprio alimento, foram distribuídas cargas de arroz pelos 60 carregadores que iniciaram a viagem, assim como algum sal. Aos oficiais entregou-se também chá, garrafas de aguardente e “barrilotes” de vinagre. Aos soldados deu-se farinha de trigo, “frasqueiras de cachaça e aguardente do reino, que vinham para alguma precisão e presente para os Régulos”<sup>25</sup>, sal, vinagre e toucinho.

Em algumas aldeias por onde passaram, conseguiram reunir milho, batatas, inhames, amendoim e bananas e com mais sorte, galinhas, cabras e uma vaca ou boi que ajudavam a matar a fome por alguns dias. Noutras situações conseguiram melaço de cana-de-açúcar. Escreve o cientista: “deitam summo da cana em pequenos tachos, porque os não têm grandes, e o fazem ferver até tomar certo ponto, e depois o batem até tomar consistência de assucar”<sup>26</sup>. Para que os carregadores não fugissem e deixassem as cargas abandonadas, como se verificou em algumas situações, Lacerda decidiu que cada carregador ou carregadora tinha direito a algum “velório” (tecido) para que, nas aldeias por onde a expedição passasse, cada um pudesse ter oportunidade de negociar aquilo que precisasse, nomeadamente o “pombe”, a bebida alcoólica preferida na região: “certa bebida fermentada, que fazem de milho”<sup>27</sup>.

---

<sup>22</sup> Sacos.

<sup>23</sup> [http://www.academia.edu/2609892/Os\\_Portugueses\\_e\\_a\\_travessia\\_do\\_continente\\_africano.\\_Projectos\\_e\\_viagens\\_1755-1814;](http://www.academia.edu/2609892/Os_Portugueses_e_a_travessia_do_continente_africano._Projectos_e_viagens_1755-1814;) (18.03.2015; 22h).

<sup>24</sup> A semelhança da prática existente em algumas culturas europeias, também as populações do território de Manica recorriam a «um “azeite” “a cujas virtudes atribuem seus bons sucessos e fortuna para se prepararem para a caça ao elefante». Múrias 1936 : 210.

<sup>25</sup> Múrias 1936 : 188.

<sup>26</sup> Múrias 1936 : 168.

<sup>27</sup> Múrias 1936 : 177.



A passagem pelas terras dos *maraves* obrigou ao entabulamento de relações diplomáticas. Sobre esta população, Lacerda diz que não executavam trabalhos de alguma “indústria”, limitando-se a uma agricultura baseada na plantação de milho, batatas e inhames e uma espécie de feijão semelhante ao feijão guandú<sup>28</sup> do Brasil. Este recurso à comparação dos alimentos do território africano com os do território brasileiro é frequente no diário de Lacerda porque a realidade sul-americana lhe era mais familiar e porque o trabalho que ali realizara de delimitação das fronteiras e reconhecimento dos rios da colónia brasileira juntamente com o seu colega Silva Pontes, lhe dera muita informação ao nível da flora e da fauna, assim como dos usos e costumes das populações que habitavam as regiões por onde passaram. Foi junto dos *maraves* que Lacerda compreendeu a importância do sal no interior da África. O sal marinho era raro e as pessoas faziam uma espécie de sal a partir das cinzas de certas plantas, conforme o cientista descreve:

“Hoje vi um Marave estar fazendo sal. É uma lixívia extrahida da cinza; apenas tem o picante próprio da lixívia sem semelhança alguma ao picante e sabor do sal. Porém eles, acostumados a este sal, acharão talvez nelle a mesma graça que nós achamos ao sal comum. Eu, entre os índios dos sertões do rio Negro, na Capitania do Pará, vi um sal, que somente se differia de sal marino na côr denegrida, porém não no gosto. Elle era tirado duma lixívia feita das cinzas de uns cocos pequenos e silvestres.”<sup>29</sup>

Quanto mais a expedição avança para o interior do território africano mais difícil se torna adquirir alimentos. E quando surgia oportunidade de troca, tudo se tornava mais caro. Se nas terras dos *muizas* uma cabra custava um “chuabo”<sup>30</sup>, nas terras mais próximas do Cazembe não se conseguia uma cabra por menos de um seis ou mais “chuabos”. Perante estas dificuldades, restava-lhe pescar os “pendes”, pequenos e saborosos peixes de rio<sup>31</sup> ou, o mais difícil, caçar “cavalos marinhos”<sup>32</sup> cuja carne, segundo Lacerda, era apreciada pelos *muizas*, já com algum grau de corrupção. O que leva o cientista a acrescentar: “Que poder não tem sobre nós a educação, os usos, os costumes e o exemplo!”<sup>33</sup>. É interessante semelhante observação de Lacerda e Almeida. O viajante não tem uma postura de crítica ou de menorização dos usos e

---

<sup>28</sup> Espécie de feijão originária da África Ocidental.

<sup>29</sup> Múrias 1936 : 197.

<sup>30</sup> Chuabo – população do território da Zambézia; neste caso pode tratar-se ou de um escravo originário daquelas terras ou mesmo de um tecido indiano. Inclino-nos mais para esta opção, já que Lacerda levou objetos para oferta.

<sup>31</sup> Múrias 1936 : 210-216.

<sup>32</sup> Hipopótamos.

<sup>33</sup> Múrias 1936 : 251.

costumes das populações que encontra. Faz observações sem julgamentos de valor, numa perspectiva de admiração e de aceitação das práticas culturais e sociais, reconhecendo a diversidade cultural das sociedades, tal como já o fizera no Brasil. Na esteira dos cientistas do Iluminismo, Lacerda e Almeida reconhece qualidades entre os homens ou entre as culturas, especialmente a sua capacidade de sobrevivência em meios tão hostis.

Esta postura não se verifica nos registos de Capelo e Ivens. A viagem de Angola a contracosta foi previamente preparada em gabinete, com reservas de alimentos, vestuário, armas, tendas, medicamentos e outros objectos metidos em caixotes. Apesar de uma preparação cuidadosa, a doença, a fraqueza e outros desenganos reduziram a expedição a um número mínimo de homens e de bens. A estes juntava-se muitas vezes a minimização da esperança, especialmente quando a fome e a avitaminose sobrevinham: “A fome, eis o terror do sertão”<sup>34</sup>, logo reavivada quando os estômagos e os corpos se alimentavam, descansavam e retemperavam: “Tão pouco basta para contentar um espírito oprimido? Apenas acampados, celebrou-se gentilmente a ventura do dia, abatendo um boi”<sup>35</sup>.

Capelo e Ivens só começam a manifestar séria preocupação com a alimentação e com a angariação diária de alimentos, a partir da passagem por Moçâmedes, relatada no capítulo 3º do seu relato sobre a viagem de Angola a contracosta. Até lá, e enquanto perduram os alimentos trazidos em caixotes, esse problema não foi factor de registo e de preocupação, a não ser a descrição inicial dos preparativos da expedição onde se refere alguns produtos que eram transportados:

“... em lugar de uma centena de fardos de fazenda, dispusemos e organizámos vinte e sete de algodão e riscado; em vez de uma profusão de cargas de missanga, somente uma dúzia de sacos de cinquenta libras; para miudezas, instrumentos e raros presentes três caixas; quatro ditas para o que chamávamos rancho, isto é, chá, café, sal, açúcar e adubos ou temperos; e, finalmente, uma para artigos de mesa”<sup>36</sup>.

Nos caixotes asseguraram-se tecidos e outros produtos que pudessem servir de *saguete*<sup>37</sup> (oferta), para além de panelas e louças para as refeições e outros requintes ocidentais, como o chá e o café. É mesmo de estranhar a aparente displicência, ou a ausência de relato exaustivo relativamente ao transporte de outros alimentos, enlatados, carne salgada ou seca, peixe seco, e

<sup>34</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 185.

<sup>35</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 212.

<sup>36</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 71.

<sup>37</sup> Presente, donativo, para fins diplomáticos ou para resolução de problemas de comunicação entre as partes.

outros alimentos que seriam possíveis de conservar e transportar. Na realidade é estranho como é que dois viajantes que pretendiam que o seu diário servisse de directriz para futuros aventureiros, não se tenham atido numa listagem exaustiva de alimentos conservados que deveriam previamente ser embalados antes de se iniciar qualquer viagem. O certo é que mais adiante ficamos a saber que Capelo e Ivens levaram “umas tristes sardinhas de Nantes”<sup>38</sup>. Fica no ar a impressão de que a expedição terá sido preparada com algum facilitismo quando, já em terras do Quiteve, os viajantes confessam:

“...quando saímos dessa terra, mal pensaríamos que dali até ao grande Zambeze só em dois ou três lugares se encontraria mantimento em abundância, caso estranho, que raras vezes em África o viajante terá topado, e nos proporcionou angustiosos dias, apertados por este terrível mal”<sup>39</sup>.

À medida que a expedição de Capelo e Ivens penetrava na região central africana, as “fomes, sedes, desertos alternavam-se sistematicamente, para produzirem o seu máximo efeito no espírito da desnordeada caravana”<sup>40</sup>. A fragilidade do corpo e do espírito punha em causa a continuidade da aventura. Os homens estavam famintos, desanimados, ardentes de sede e, cansados, insistiam em continuar viagem e empurrar os 24 bois que eram a salvaguarda da sua sobrevivência. No entanto, o boi que se matava já não era o suficiente para saciar a fome. Os homens estavam extenuados e magros. Os próprios Capelo e Ivens perderam a elegância europeia da mesa e do trato com a comida, de tal modo que “exsudando sangue a carne assada nas brasas, que o cozinheiro nos enviava, sentíamos vontade de nos arrojarmos a ela, devorando-a por inteiro”<sup>41</sup>.

Os corpos esqueléticos reagiam a qualquer alimento que surgisse. Quando se cruzaram com carne de elefante dispersa no solo, resultante de uma antiga caçada, lançaram-se sofregamente aos pedaços já apodrecidos<sup>42</sup>. Só se abatia algum dos bois que seguiam com a expedição quando não se conseguia caçar<sup>43</sup>. É interessante verificarmos que o medo da fome e a alegria em redor do abate de um boi são sentimentos que se vão tornar predominantes à medida que o caminho percorrido é maior. E quando os corpos esgotavam, incapazes de mais um passo, havia que parar, semanas se necessário, para que se alimentassem e dormissem. Depois de refeitos voltavam ao caminho<sup>44</sup>. E durante esses

---

<sup>38</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 104.

<sup>39</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 185.

<sup>40</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 219.

<sup>41</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 224.

<sup>42</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 23.

<sup>43</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 25.

<sup>44</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 32.

dias de descanso, Capelo e Ivens deliciavam-se com os seus antigos hábitos europeus, fumando cachimbo, bebendo chá e divagando.

Após longa caminhada de vinte e quatro horas, numa “deserta e longa floresta”, o melhor momento acontecia quando o cozinheiro preparava a fogueira para nela assar carne na brasa, “ou nadando em um molho que pode ter por origem todos os ingredientes, desde o azeite de palma até ao tutano de elefante!”. Cada vez com mais frequência, a refeição tornava-se a preocupação principal do dia perante o constante fantasma da “ameaça de fome”<sup>45</sup>, colocando os homens na mais ínfima das suas qualidades. Uma rude boçalidade que envergonhava os europeus habituados aos requintes e às boas maneiras à mesa:

“À minguia de distrações de espírito, torna-se mais imperativo o gozo material de encher o estômago, aprecia mais essa ideia, domina-o grosseiramente o desejo sensual de ingerir o que vê, trazendo sempre interessado o receio das faltas frequentes. (...) e serenamente apreciámos em sua gastronómica grandeza os Hor-tênsios, Apícios e Lúculos, a quem a posteridade deve, pelo menos, considerar como homens de bom gosto.”<sup>46</sup>

Esta derivação surgiu durante um fausto jantar de carne assada, em plena floresta dos territórios angolanos. E concluíram que, para o coroamento de uma refeição sublime, a presença dos convivas é imprescindível, conforme o «faraó Menes» já considerara ao classificar a mesa como uma razão de estado, ou o «legislador ateniense Sólon», que afirmara que um jantar refinado nunca deveria ter menos de 30 convivas<sup>47</sup>. Em síntese, dois ocidentais, praticamente perdidos no meio de uma floresta, divagando, com saudade, sobre os requintes da mesa, a que decerto estariam habituados, como uma forma de resistência ao ambiente hostil onde se encontravam.<sup>48</sup>

E em cada longo dia que passava, descarregava-se o equipamento de cima dos animais e dos ombros e abatia-se mais um boi para matar a fome<sup>49</sup>...

O dia de Natal de 1884 foi assinalado de forma singela, com um prato de feijão cozido, uma lata de peixe e uma lata de salsichas. À laia de champanhe, “uma pouca de farinha de sorgo de infusão em água”<sup>50</sup>.

Numa outra ocasião, o repasto à volta de uma presa de um enorme elefante colocou lado a lado homens e animais na sofreguidão esfaimada<sup>51</sup>. A carne de

---

<sup>45</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 160.

<sup>46</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 160.

<sup>47</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 160.

<sup>48</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 160.

<sup>49</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 212.

<sup>50</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : II, 225.

<sup>51</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : II, 113.

elefante acabou por ser o recurso mais frequente quando se conseguia abater algum animal, obstando à já repetitiva carne de boi.

Nas conferências que proferiram mais tarde, Capelo e Ivens sublinharam a necessidade de se preparar muito bem a expedição, especialmente no que dizia respeito aos alimentos a transportar porque, asseguravam, seria muito mais fácil a um viajante sobreviver nas matas americanas do que nas africanas uma vez que, naquelas, havia recurso a vegetais e a gado enquanto nestas, a única coisa com que se poderia contar seria a caça, se tal fosse sucedida. Mesmo assim referem outros alimentos silvestres aos quais o viajante poderia recorrer: o *chorchonus* (raiz comestível), o *ginguengue*, “fruto avermelhado, de sabor extremamente ácido, alguns cogumelos agigantados, e nos meses de Setembro e Outubro a nocha, *Parinarium mobola*”<sup>52</sup>. Também poderiam socorrer-se da folha do baobá e da goma arábica da *Akacia albida*. E ainda, do mel. Sobre as conservas europeias que se levariam em latas, “raras são as que sofram dois invernos sem se avariarem totalmente”<sup>53</sup>. Todas as conservas que levassem, avisavam os viajantes – sopas alemãs, chás, cafés –, deveriam ser colocadas ao sol, para não oxidarem. Os açúcares, frutas e doces deveriam ser suprimidos e o melhor seria optar pelo café, chá e “muito sal, condimentos em frascos fortes, e quantos aperitivos se proporcionarem”<sup>54</sup>. Todas as especiarias que se pudessem levar seriam aconselháveis porque eram úteis para o cozimento de carnes. E, eventualmente, o arroz se conseguisse transportar em condições.

Mas, pior do que a fome, dizem Capelo e Ivens, era a sede. E quando os líquidos faltavam e não tinham acesso à água potável, aconselhavam a que molhassem os corpos para que a frescura da água lhes amenizasse a sede<sup>55</sup>. Para além da fome e da sede, outros pormenores referentes às dificuldades que enfrentaram são a “morte de alguns elementos da caravana” e os “costumes dos indígenas”<sup>56</sup>.

Apesar de irem conseguindo matar a fome, e de vez em quando acederem a maior diversidade de alimentos, os viajantes não se livraram do aparecimento de úlceras nas gengivas, que classificaram de “escorbuto do sertão”<sup>57</sup>.

---

<sup>52</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : II, 55.

<sup>53</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : II, 55.

<sup>54</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : II, 55.

<sup>55</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : II, 118.

<sup>56</sup> Teresa Bernardino, *As viagens de Capelo e Ivens. Portugal em África na segunda metade do século XIX*. [http://comum.rcaap.pt/bitstream/123456789/3428/1/NeD36\\_TeresaBernardino.pdf](http://comum.rcaap.pt/bitstream/123456789/3428/1/NeD36_TeresaBernardino.pdf). (01.09.2014).

<sup>57</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : II, 161.

## CONTEXTOS ALIMENTARES

A descrição de contextos alimentares onde se processa o encontro entre os viajantes e os chefes das aldeias, ou mesmo no cenário de uma refeição pelo grupo de expedicionários, não surge com frequência em Lacerda e Almeida, contrariamente ao que veremos depois nas memórias de Capelo e Ivens.

Se considerarmos que o texto de Capelo e Ivens é feito *a posteriori*, jogando com as memórias e com o que era importante deixar para os futuros viajantes em terras africanas, houve com certeza tempo para compilar essas mesmas memórias e alargar as descrições. Lacerda escreveu ao momento, e à medida que a doença ia permitindo. Talvez por isso falem descrições mais alargadas das experiências no terreno.

Lembremos que Lacerda fez toda a viagem sempre doente, o que pode justificar que se tenha registado apenas uma situação de contexto alimentar num encontro com “o outro”. Dificilmente teria tido oportunidade de se deslocar junto dos chefes das aldeias, limitando-se a trocas de ofertas à distância. Foi o que aconteceu quando chegou às terras do chefe Caperemera. Lacerda ofereceu-lhe um xaile, uma “peça de zuzarte”<sup>58</sup>, “um frasco de cachaça” e um de “pano de cauril”<sup>59</sup>. Em troca, Caperemera enviou-lhe um bolo<sup>60</sup>. Numa ocasião em que as febres já atacavam fortemente o cientista, Lacerda negociou com os *muizas* direitos de passagem e conseguiu reunir algum milho, batatas, inhames, amendoins e bananas. Só uns dias mais tarde conseguiu obter cabras e gado vacum para permitir que a expedição continuasse viagem.

Nas muitas observações que registam sobre a geografia do espaço que vão desbravando, Capelo e Ivens descrevem, pontualmente, a alimentação praticada por algumas das populações com quem vão contactando e com quem, em algumas situações, partilharam refeições.

Quando chegaram às terras de Moçâmedes, a monocultura do milho, a par do algodoeiro, revelava que aquele alimento seria predominante no quotidiano das populações, para além de, a par do algodão, ser integrado na rede do comércio para fora da região.

Já no território do Quiteve, o leite era o alimento predominante, do qual se alimentavam à noite, acompanhado de pequena porção de milho. Dizem Capelo e Ivens que, durante o dia, as pessoas bebiam apenas uma bebida alcoólica feita a partir do milho – a *garapa*. Ainda segundo os autores, estas populações passariam fome uma vez que, quando havia carne para refeição “...ou outro qualquer artigo em abundância devoram-no sufregamente!”<sup>61</sup>.

<sup>58</sup> Zuzarte ou zuarte é um tecido de algodão azul.

<sup>59</sup> Cauril – concha de molusco ou búzios que servia de moeda no sertão oriental.

<sup>60</sup> Múrias 1936 : 205, 210.

<sup>61</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 153.

Sobre os usos e costumes relacionados com a subsistência das populações é-nos dada ainda a descrição sobre as festas das colheitas das populações *bancúmbis*, que se realizavam em Fevereiro. Nelas predominava uma bebida “extremamente inebriante”<sup>62</sup> feita a partir de um fruto de nome *gongó*. Outra festa realizava-se em Setembro, na qual a “mulher” do chefe da aldeia distribuía sementes pela população e também ela ia semear num terreno do chefe, acompanhada pelo feiticeiro, dando depois início a danças que duram dias<sup>63</sup>. O desejo de um ano produtivo e todo o cerimonial inerente revelavam que a sobrevivência das populações era muito frágil, dependendo totalmente da natureza e da sua benignidade<sup>64</sup>.

Nas terras dos *amboelas* viram mandioca, depois de tantos longos dias sem descobrirem essa raiz nas hortas de outras populações, para além do milho e da batata. A estes alimentos juntava-se o peixe pescado no rio.

Nas terras dos *dimbas*, o mês do término das colheitas era Junho, culminando os trabalhos com a festa da *hela*, da paz e da abundância, na qual se bebia muito e se obrigava os chefes das aldeias a partilharem os alimentos sob risco de perderem a vida durante a cerimónia, em caso de recusa. Para além de dar nome à festa, a *hela* era uma cerveja feita a partir do sorgo “que, depois de humedecido, seco e triturado, é metido num funil de capim para dirigir a água coada através da massa, que mais tarde, fermentando, constitui a bebida”<sup>65</sup>.

Em Garanganja encontram-se com o chefe da região. Depois das trocas de mensagens diplomáticas e da oferta, por parte do chefe africano, de *pombé*, farinha, arroz, feijão, milho, frutas e chibatos. Só três dias depois deste cerimonial de boas vindas é que o “poderoso régulo da África Central” aceitou ver o rosto dos seus visitantes.

Num outro acampamento, em Tacata, para além de se alimentarem melhor, especialmente com recurso a vegetais, permitiam que as gentes se juntassem para trocar produtos: farinhas, aves, legumes, peixes. O grupo sentia, nesta dinâmica de gentes e de produtos, algum conforto que os animava para continuar viagem.

As terras da Zambézia começaram a revelar mais alimentos. Felizmente, o encontro com os povos *mandumbas* permitiram-lhes variar a ementa, desta feita com ratos, espigas de milho e raízes de mandioca<sup>66</sup>. Uma outra comitiva de *mandumbas* deu as boas vindas à expedição, com carne de elefante seca. O que não significava fartura desta carne porque, caçar um elefante era arriscado

---

<sup>62</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 171.

<sup>63</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 172.

<sup>64</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 173.

<sup>65</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 157.

<sup>66</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 225.

e muito difícil. A base da alimentação era o mel com a carne a acompanhar<sup>67</sup>. Juntava-se a este cabaz a farinha (provavelmente de mandioca), que os autores consideraram que, embora não tivesse grande valor nutricional, pelo menos, tinha o condão de fazer variar a ementa<sup>68</sup>.

No território de Zambeze a expedição de Capelo e Ivens encontra-se com Muene N'Tenque de Uniamuezi. O relato deste encontro revela como funcionou a estrutura diplomática do chefe africano e como o tempo e a relação cuidada com os estranhos foi devidamente trabalhada. As diferenças culturais sobressaíram e Capelo e Ivens registaram-nas, caricaturando as pessoas com quem contactaram. Segundo a descrição dos viajantes, só dois dias depois de chegarem às terras de N'Tenque é que foram recebidos, na cerimónia de “visita de cumprimento”. Os portugueses, em contrapartida, convidaram o N'Tenque para que visitasse o seu acampamento, o que aconteceu pela hora de jantar. O primeiro a sentar-se foi o chefe africano, sentando-se imediatamente a seu lado, no chão, “um célebre irmão mais velho, que, trajando “à paraíso”, coberta a cabeça por enorme chapéu alto, se conservou todo o tempo de cócoras e embasbacado para a estranha cena de uma refeição à europeia!”<sup>69</sup> Quando o repasto iniciou, as diferenças comportamentais à mesa acentuaram-se. Foram servidos pratos com sopa e colher, o que indica que ainda permaneciam alguns instrumentos na carga dos expedicionários. N'Tenque começou a dar colheradas de sopa a todos os presentes, a partir do seu prato, forçando os seus acompanhantes vassalos e os europeus a digerirem a mesma sopa pela mesma colher. Sem capacidade de resposta por parte destes: “Então toma de novo a [sopa] de Capelo e prova do prato deste; inopinadamente dois filhos querem também provar; à confusão das colheres sucede-se a das frases, o ruído aumenta; é mais a saliva que o caldo nos pratos...”<sup>70</sup>.

Sobre o horário aconselhável para se fazer as refeições, Capelo e Ivens aconselham que o pequeno-almoço fosse tomado muito cedo e que o almoço decorresse à hora de calor, numa zona de sombra onde depois pudessem descansar. O jantar era escusado para que se deitassem cedo, descansassem e poupassem comida e esforços. Os frutos silvestres eram desaconselhados, porque poderiam afectar o trato intestinal.

Em Caponda, as hortas mostravam abóboras, milho e pepino. Em consequência, as ementas foram melhoradas nos dias em que passaram por aquelas terras, preparando-se depois para mais uma fase da viagem em que voltaram à frugalidade de uma carne seca sobre as brasas<sup>71</sup>.

---

<sup>67</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 263.

<sup>68</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 284.

<sup>69</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 45.

<sup>70</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 45.

<sup>71</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 122.



Chegados a terras do chefe Moi-Quinhama foram recebidos com a oferta de milho, galinhas, carne de hipopótamo e panelas de *pombé*. Pouco depois foram ainda contemplados com outra dose de alimentos: pombos, carne de antílope e peixes do rio Luapula<sup>72</sup>. Nesta região permaneceram por alguns dias para pescarem e secarem peixe que levaram para a viagem<sup>73</sup>.

## EM CONCLUSÃO

Os textos de Lacerda e Almeida e de Capelo e Ivens ajudam-nos a interpretar como foi o olhar dos homens de setecentos e de oitocentos relativamente às populações africanas. O diário de Lacerda revela alguém que, formado segundo os padrões culturais europeus, se deixou fascinar pela excentricidade e pelo exotismo dos usos e costumes das populações africanas. Daí surgirem observações reveladoras de admiração pela organização social ou pelos procedimentos culturais das populações com quem se cruzou na sua viagem desde Tete às terras do Cazembe. Ou ainda, comparações com outros lugares por onde passou, outras gentes, outros usos e costumes, especialmente no Brasil.

Apesar das duas viagens terem como objectivo principal a travessia da África e o conhecimento da sua geografia, dos recursos naturais e de aspectos dos usos e costumes das populações, através das descrições dos seus autores conseguimos extrair informação que nos ajuda a vislumbrar quais os alimentos que constariam das expedições científicas e exploratórias do território africano, e de que modo os europeus olharam para o “outro” identitário num contexto em que se processa, por exemplo, uma refeição. Ou seja, para além de se pretender conhecer “o outro”, com objectivos comerciais, exploratórios, políticos, militares e de evangelização, esse “outro” configurava-se, ao olhar europeu, como um “bárbaro” com usos e costumes “pagãos”, em contraposição à civilização europeia. De facto, numa primeira fase da presença dos portugueses em África, vamos encontrar textos que reflectem a imagem superficial que se tinha do africano, tal como Gomes Eanes de Zurara afirmara, no século XV, que os “guinéus” eram gente de “fealdade extrema...”<sup>74</sup>.

Dos materiais e produtos reunidos por Lacerda e Almeida para a viagem consideramos apenas os alhos, cebolas, gado vacum e miúdo, azeite, manteiga, arroz, chá, vinagre, trigo, açúcar, pedras de leite, pimenta e vinho como os alimentos fundamentais para a sobrevivência dos participantes. De total inutilidade seriam as 248 peças de louça, os 12 copos de vinho e 21 de água, as 4 frascas de aguardente, as 10 xícaras e pires, que só se entendem integrados no próprio quadro civilizacional do cientista e dos seus

---

<sup>72</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : I, 146,147.

<sup>73</sup> Capelo e Ivens (s.d.) : II, 159.

<sup>74</sup> Zurara 1981 : 342-537.

companheiros europeus, para quem toda aquela louça seria algo inevitável para o seu quotidiano, mesmo no inóspito interior africano. Os modelos sociais do “estar à mesa” para homens formados em ambientes de requinte eram replicados nas terras de África. Na fase preparatória da viagem não se pensava em recorrer aos produtos e materiais da região, mais adequados às necessidades e às circunstâncias limitativas da deslocação e da escassez de carregadores.

Por oposição a Lacerda e Almeida, os dois viajantes, Capelo e Ivens, revelam maior cuidado na preparação da viagem mas acentuam a sua exigência nos materiais que pretendem levar para a viagem. Quando Capelo e Ivens chegam ao fim da viagem, a comida já abundava e os corpos estavam satisfeitos. Fala-se então, do espírito da missão cumprida e do encerramento de um tempo de fome, de incógnitas e de medos. Terminada a travessia e cumprido o objectivo de ligar por terra os dois oceanos Atlântico e Índico, já seria possível dar continuidade à política de “conquista civilizadora” da África<sup>75</sup> por parte de Portugal. Demonstrava-se também aos outros países europeus que Portugal controlava um território vasto entre as suas duas maiores colónias, permitindo apresentar o projecto do Mapa Cor-de-Rosa que desenhava um território único entre Angola e Moçambique. Projecto que acabou por ficar suspenso com a resposta do Ultimato britânico em 1890.

Não obstante toda a concepção política e estratégica baseada na intencionalidade das viagens de Lacerda e de Capelo e Ivens, procurou-se perceber como essas aventuras se processaram no terreno e em cada dia de esperança ou desalento. Foi feita uma análise aos excertos dos textos, que revelaram a forma como as expedições sobreviveram à fome e à sede, num contexto geográfico globalmente inóspito.

Os viajantes apresentaram algumas conclusões que retiraram da sua experiência e uma delas é o facto de ser conveniente que qualquer expedição vá bem apetrechada de alimentos porque contrariamente ao que se poderia pensar, foi difícil caçar nos territórios por onde passaram e os alimentos mais fáceis de recollecção escasseavam ou não eram bons para a saúde humana. A própria água, quando surgia, poderia não ser potável.

O maior conselho que Capelo e Ivens deram aos seus ouvintes nas conferências que realizaram depois da viagem foi a de nunca esquecerem de tomar o quinino para prevenção da malária, causa principal de morte naquelas terras.

Sobre as populações com quem contactaram, apesar de os viajantes terem passado por períodos em que dependiam totalmente dos outros para conseguirem sobreviver, verifica-se que Capelo e Ivens não abandonam uma

---

<sup>75</sup> Santos 1988 : 313.

postura de superioridade civilizacional, não obstante cumprirem respeitosa-mente todos os tempos, manobras, gestos e decisões diplomáticas de acordo com os anfitriões que foram conhecendo ao longo da viagem.

As informações que forneceram no texto sobre usos e costumes alimentares e agrícolas dos povos africanos no território percorrido não são extensas e pouco informam. No entanto, pode-se desenhar, embora palidamente, a produção maioritária de milho, feijão e farinha (provavelmente de mandioca e de outros cereais), mandioca, sorgo e arroz. Acrescentam-se alguns produtos hortícolas como abóbora, pepino e batata. Recorriam também a alguns frutos, que os autores dos textos não nomearam. Nos lugares onde existiam rios, as pessoas recorriam ao peixe, que comiam fresco ou seco. O recurso à carne de caça e de aves era outra forma de assegurar a alimentação das populações das aldeias que também teriam rebanhos de cabras, conforme a oferta de um “chibato” pode comprovar. O leite era muito usado por determinados povos. No entanto não há uma menção clara à origem do leite que os viajantes disseram ter bebido. Havendo aves de criação, com certeza que os ovos seriam outro recurso alimentar.

Apesar de reduzidas, as informações sobre a tipologia alimentar das populações africanas é mais rica em *De Angola à Contracosta* do que no *Diário* de Lacerda e Almeida. No entanto, outros textos poderão juntar-se a este estudo. Uma abordagem antropológica mais próxima poderá inclusive ajudar a compreender mais alargadamente a dieta alimentar das populações africanas numa perspectiva histórica.

Os caminhos difíceis do interior africano forçaram os europeus a mudar de opinião face à necessidade da colaboração das sociedades com quem os viajantes se cruzavam para garantia da sua própria sobrevivência. Quando a ausência de alimento coloca em risco a vida dos viajantes europeus e seus escravos e carregadores, a atitude tende a adquirir uma face mais humilde. Afinal, estava-se num contexto em que o alimento determinava o jogo da vida ou a morte.

## BIBLIOGRAFIA FINAL

### Artigo em Periódico

- Alberto, M. S. (1950), “Dr. Lacerda e Almeida. Contribuição para a sua biografia e para a História da sua viagem ao Cazembe”, *Documentário Trimestral* 63: 89-123.
- Pereira, M. R. de M.; Cruz, A. L. R. (1999), “Brasileiros a serviço do Império: a África vista por naturais do Brasil, no século XVIII”, *Revista Portuguesa de História* 33: 153-190.
- Rodrigues, E. (2011), “Ciência europeia e exploradores africanos: a viagem de Francisco José de Lacerda e Almeida ao Kazembe”, *Africana Studia* 16: 81-102.

## **Contribuição em Livro:**

Fage, J. (1982), “A evolução da historiografia africana”, in J. Ki-Zerbo (org.), *História Geral da África: Metodologia e Pré-História da África*, Ática, São Paulo, 1-43-59.

## **Livro**

Albuquerque, L. (1973), *Para a História da Ciência em Portugal*, Livros Horizonte, Lisboa.

Andrade, A. A. B. (1955), *Relações de Moçambique Setecentista*, Agência Geral do Ultramar, Lisboa.

Baumer, F. L. (1990), *O Pensamento Moderno Europeu*, Edições 70, Lisboa.

Capela, J. (1993), *O Escravidão Colonial em Moçambique*, Edições Afrontamento, Porto.

Capela, J. (2002), *O Tráfico de Escravos nos Portos de Moçambique*, Edições Afrontamento, Porto.

Capelo, H.; Ivens, R. (s.d.), *De Angola à Contracosta*, Publ. Europa-América, Lisboa.

Domingues, A. (1991), *Viagens de exploração geográfica na Amazônia em finais do século XVIII: política, ciência e aventura*, Centro de Estudos de História do Atlântico, Funchal.

Eça, F. G. A. (1951), *Lacerda e Almeida. Escravo do dever e mártir da ciência (1753-1798)*, Tipografia Severo Freitas, Lisboa.

Flandrin, J.-L.; Montanari, M. (1996), *Histoire de l'Alimentation*, Fayard, Paris.

Flandrin, J.-L.; Montanari, M. (2008), *História da Alimentação*, Terramar, Lisboa.

Fonseca, Q. (1936), *Um Drama no Sertão. Tentativa da travessia de África em 1798*, Tipografia Minerva, Famalicão.

Lovejoy, P. E. (2000), *Transformations in Slavery, A History of Slavery*, Cambridge University Press, Cambridge.

Múrias, M. (1936), *Travessia da África pelo Dr. Lacerda e Almeida*, Divisão de Publicações e Biblioteca da Agência Geral das Colónias, Lisboa.

Santos, M. E. M. (1988), *Viagens de exploração terrestre dos portugueses em África*, Centro de Estudos de História e Cartografia Antiga, Lisboa.

Silva, A. C. (2012), *Imagens da África: da Antiguidade ao Século XIX*, Penguin, São Paulo.

Zurara, Gomes Eanes de (1981), *Crónica dos feitos notáveis que se passaram na conquista de Guiné por mandado do Infante D. Henrique*, Academia Portuguesa de História, Lisboa.

## **Sítios electrónicos**

Martins, Luísa Fernanda Guerreiro, 1997, *Francisco José de Lacerda e Almeida, Travessias Científicas e Povos da África Central (1797-1884)*, dissertação de mestrado em História dos Descobrimentos e da Expansão Portuguesa apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, exemplar policopiado.

<http://dited.bn.pt/30909/1897/2357.pdf>, (01.09.2014).

Bernardino, Teresa, *As viagens de Capelo e Yvens. Portugal em África na segunda metade do século XIX*.

[http://comum.rcaap.pt/bitstream/123456789/3428/1/NeD36\\_TeresaBernardino.pdf](http://comum.rcaap.pt/bitstream/123456789/3428/1/NeD36_TeresaBernardino.pdf); (01.09.2014).

[https://books.google.pt/books?id=iAM5AQAAIAAJ&pg=PA168&clpg=PA168&dq=o+que+%C3%A9+um+chuabo&source=bl&ots=uVTPKHcH\\_k&sig=Kn9ymSObwbyicc9z4CcYNp4Qz7c&hl=pt-PT&sa=X&ei=vhIUvY\\_nOoGqUcjTgKAN&ved=0CEoQ6AEwCDgK#v=snippet&q=lacerda&cf=false](https://books.google.pt/books?id=iAM5AQAAIAAJ&pg=PA168&clpg=PA168&dq=o+que+%C3%A9+um+chuabo&source=bl&ots=uVTPKHcH_k&sig=Kn9ymSObwbyicc9z4CcYNp4Qz7c&hl=pt-PT&sa=X&ei=vhIUvY_nOoGqUcjTgKAN&ved=0CEoQ6AEwCDgK#v=snippet&q=lacerda&cf=false); (27.03.2015; 14h).

[http://www.academia.edu/2609892/Os\\_Portugueses\\_e\\_a\\_travessia\\_do\\_continente\\_africano.\\_Projectos\\_e\\_viagens\\_1755-1814](http://www.academia.edu/2609892/Os_Portugueses_e_a_travessia_do_continente_africano._Projectos_e_viagens_1755-1814); (18.03.2015; 22h).

<http://arlindo-correia.com/120109.html>; (30.03.2015, 23h).

[https://www.academia.edu/1862040/Redes\\_mercantis\\_e\\_expans%C3%A3o\\_territorial.\\_A\\_penetra%C3%A7%C3%A3o\\_portuguesa\\_no\\_vale\\_do\\_Zambeze\\_e\\_na\\_%C3%81frica\\_central\\_durante\\_o\\_s%C3%A9culo\\_XIX\\_1798\\_1890.\\_.Stvdia\\_54\\_55\\_1996\\_165-210.\\_ISSN\\_0870-0028](https://www.academia.edu/1862040/Redes_mercantis_e_expans%C3%A3o_territorial._A_penetra%C3%A7%C3%A3o_portuguesa_no_vale_do_Zambeze_e_na_%C3%81frica_central_durante_o_s%C3%A9culo_XIX_1798_1890._.Stvdia_54_55_1996_165-210._ISSN_0870-0028); (30.03.2015; 23h15m).

[http://www.academia.edu/2609892/Os\\_Portugueses\\_e\\_a\\_travessia\\_do\\_continente\\_africano.\\_Projectos\\_e\\_viagens\\_1755-1814\\_](http://www.academia.edu/2609892/Os_Portugueses_e_a_travessia_do_continente_africano._Projectos_e_viagens_1755-1814_); (30.03.2015; 23h30m).

<http://www.humanas.ufpr.br/portal/cedope/files/2011/12/In%C3%A1cio-Caetano-Xavier-e-Francisco-Jos%C3%A9-de-Lacerda-e-Almeida-Mo%C3%A7ambique-em-dois-relatos-ou-sonhos-Jos%C3%A9-Roberto-Braga-Portella1.pdf>; (30.03.2015; 23h35m).

Lovejoy, Paul E., “Mercadores e carregadores das caravanas do Sudão Central, século XIX”, *Tempo – Revista Digital do Departamento e do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal Fluminense*, nº 20, p. 61.

<http://www.historia.uff.br/tempo/site/?cat=48>; (25.09.2015; 22h).

**REQUINTAR AS REFEIÇÕES NA PRIMEIRA METADE DO  
SÉCULO XIX: AS LOUÇAS DO TENENTE-GENERAL  
LUÍS INÁCIO XAVIER PALMEIRIM**

*Over-refining meals in the first half of the nineteenth century: the  
ceramics of Lieutenant General Luis Inácio Xavier Palmeirim*

GONÇALO DE VASCONCELOS E SOUSA<sup>1</sup>

Universidade Católica Portuguesa, Escola das Artes  
CITAR – Centro de Investigação em Ciência  
e Tecnologia das Artes (EA-UCP)  
gsousa@porto.ucp.pt

**RESUMO:** A relevância das porcelanas e de outras cerâmicas enquanto símbolo de estatuto social surge acompanhada pela posse de objectos de prataria e de vidros, enquadrando-se num contexto de refinamento de gestos e atitudes, facto que a sociedade oitocentista vivenciou com particular intensidade. Entre 1815 e 1817, o tenente-general Luís Inácio Xavier Palmeirim adquiriu um conjunto de aparelhos de mesa de jantar, cujo conhecimento nos é dado através de documentos minuciosos do seu arquivo. Neste contexto, salienta-se a encomenda em Macau de um serviço de mesa com várias centenas de peças, efectuada a partir do Rio de Janeiro. Realizada em duas fases, esta aquisição surge acompanhada por pormenores formais e decorativos das porcelanas, que a transformam numa fonte importante para o conhecimento do mercado asiático de bens de luxo neste primeiro quartel do século XIX.

**PALAVRAS-CHAVE:** Porcelana; cerâmica; século XIX; tenente-general Palmeirim; Macau; Rio de Janeiro

**ABSTRACT:** The relevance of porcelain and other ceramics as a social status symbol appears accompanied by the possession of silver objects and glass, framing it in a context of refinement of gestures and attitudes, which the nineteenth-century society experienced with particular intensity. Between 1815 and 1817, Lieutenant General Luís Inácio Xavier Palmeirim acquired a set of dining table sets, knowledge of which is provided through detailed records in his archive. In this context, we emphasize the order for a table service with several hundred pieces, made in Macao from Rio de Janeiro. Carried out in two phases, this acquisition is accompanied by formal and decorative details of porcelain, which transform it into an important

---

<sup>1</sup> Universidade Católica Portuguesa, Escola das Artes; investigador integrado do CITAR – Centro de Investigação em Ciência e Tecnologia das Artes (EA-UCP). O Autor agradece a Ricardo Charters de Azevedo e a Lourenço Correia de Matos as referências biográficas do tenente-general que simpaticamente lhe forneceram. Às descendentes do tenente-general Palmeirim, D. Ana e D. Teresa Palmeirim, agradeço as informações e a cedência de iconografia sobre este militar.

source for the knowledge of the Asian market for luxury goods in the first quarter of the nineteenth century.

**KEY-WORDS:** Porcelain; ceramics; XIXth century; lieutenant general Palmeirim; Macau; Rio de Janeiro

## I. INTRODUÇÃO

O serviço dos alimentos, sobretudo em momentos especiais, adquiria um grande requinte através do recurso a uma vasta diversidade tipológica de peças cerâmicas, de que as elites se rodeavam para refinar as suas festas, saraus e outras recepes mais restritas. Aparelhos de mesa, serviços de chá, café e chocolate, quando não peças soltas, iam sendo comprados (ou ofertados) de forma a cumprirem essa missão.

Na primeira metade do século XIX, a porcelana chinesa manteve a sua relevância, no panorama portugus dos objectos móveis, encontrando-se em plena voga na alimentao das elites já desde a segunda metade de Setecentos. Este movimento foi acompanhado pela aquisio de serviços ingleses de p de pedra, com motivos decorativos variados, que haviam conquistado os estamentos sociais elevados em Portugal desde esse período do século das Luzes.

A primeira metade do século XIX reforça tal vontade aquisitiva, a par com a busca de peças francesas, e a análise da documentao de arquivos particulares e de inventários orfanolgicos espelha tal empenho de consumo, relevando, se bem que por vezes com descries pouco pormenorizadas, as referências à sua presença nas casas nobres do País. No entanto, diga-se em abono da verdade, a investigao em Portugal, neste domínio, surge, ainda, de forma muito incipiente, havendo que calcorrear muita documentao em diversas zonas de Portugal (continental, insular e, ainda, Brasil) para se alcançar uma perspectiva mais apurada.

Testemunho dessa utilizao revela-se a compra de vários aparelhos de mesa de cerâmica pelo tenente-general Luís Incio Xavier Palmeirim (1765-1839)<sup>2</sup> (fig. 1), designadamente um serviço de p de pedra inglês (quadro I), um de cerâmica azul e branca, provavelmente de porcelana chinesa azul e branca (quadros II) e outro de porcelana chinesa (quadros III e IV). Esta última, a mais relevante, é efectuada pelo militar em Macau, a partir do Rio de Janeiro, no ano de 1817, reforçada, posteriormente, com novas aquisies em 1820, e de que documentos do seu arquivo particular fornecem pormenorizadas indicaes. Outros testemunhos deste acervo mostram, tmbm, a posse de diversos vidros e objectos de ourivesaria, de

---

<sup>2</sup> Datas referenciadas in Baena, 1882: 16-17.

cuja gestão e inventário se vai ocupando em diversas datas, até perto da sua morte, ocorrida nos finais da década de 30 de 1800.

Quadro I - Serviço de louça inglesa branca com cercadura escarlata que comprei em Maio de 1815 por 66\$000 rs. metal, da que existe e se tem quebrado até ao dia de hoje 1 de Janeiro de 1827

Designações	Constava	Tem-se quebrado	Consertadas	Existe
Terrinas para sopa	5	1	0	4
Tampas das ditas	5	1	0	4
Pratos das ditas	5	1	0	4
Pratos travessas rombos da 1. <sup>a</sup> ordem	4	1	0	3
Ditos... da 2. <sup>a</sup>	4	1	0	3
Ditos... da 3. <sup>a</sup>	4	1	0	3
Ditos... da 4. <sup>a</sup>	6	1	0	5
Ditos... da 5. <sup>a</sup>	4	0	0	4
Ditos... da 6. <sup>a</sup>	4	1	0	3
Ditos... da 7. <sup>a</sup>	6	0	0	6
Ditos... da 8. <sup>a</sup>	4	2	0	2
Ditos... da 9. <sup>a</sup>	6	1	0	5
Ditos ovas da 1. <sup>a</sup> Ordem	2	0	1	1
Ditos... da 2. <sup>a</sup> dita	1	0	0	1
Ditos sopeiros	53	5	0	48
Ditos de guardanapo	144	21	0	123
Ditos de sobremesa	56	12	1	43
Ditos para doce	23	1	0	22
Terrinas para caldo	8	1	0	7
Tampas das ditas	8	1	0	7
Pratinhos das ditas	8	1	0	7
Colheres para molho	13	0	0	13
Pratos quadrados	11	4	0	7
Tampas dos ditos	11	5	0	6
Saleiros	3	1	0	2
Pratinho para conserva	2	0	0	2
Prato para peixe	1	1	0	0
Ralo para prato de peixe	1	0	0	1
Pés para o prato do peixe	2	0	0	2
Saladeira	1	0	0	1
Prato redondo com pé, para pudim	1	0	0	1
	406	64	2	340

Fonte: Arquivo Particular, *Dossier Palmeirim*.



Quadro II - Serviço de louça branca e azul, que comprei em Julho de 1817, do que existe, e se tem quebrado até ao dia de hoje 1 de Janeiro de 1827

Designaes	Constava	Tem-se quebrado	Consertadas	Existe	Idem no 1. de Junho 1829*	Comprei	Quebrados
Terrinas grandes	6	0	0	6	5	-	1
Tampas das ditas	6	0	1	5	3	-	2
Pratos das ditas	6	3	0	3	3	-	1
Terrinas pequenas	6	1	0	5	5	-	-
Tampas das ditas	6	2	0	4	4	-	-
Pratos das ditas	6	2	0	4	4	-	-
Molheiros	12	0	1	11	11	-	1
Pratos dos ditos	4	3	0	1	1	-	-
Pratos quadrados	2	0	0	2	2	-	-
Tampas dos ditos	2	0	0	2	2	-	-
Pratos ovais	10	0	0	10	9	-	-
Tampas dos ditos	10	3	0	7	8	-	-
Pratos travessos de diferentes tamanhos	47	16	4	27	21	13	-
Ditos redondos cncavos	15	6	0	9	7	-	-
Ditos de guardianapo	205	88	4	113	74	-	3
Ditos sopeiros	102	43	1	58	40	-	-
Ditos cncavos para doce	36	12	0	24	00	-	-
Ditos chatos para dito	35	21	0	14	00	-	-
Salheiros e pimenteiros	16	5	0	11	7	-	-
Saladeiras	2	1	0	1	2	2	-
Pratos de guardianapo pequenos para fruta	20	0	0	20	20	-	-
Total	554	206	11	337	-	-	-

\*As trs últimas colunas e os números nelas inseridos, foram realizados a lpis.

Fonte: Arquivo Particular, *Dossier Palmeirim*.

Requintar as refeições na primeira metade do século XIX:  
as louças do tenente-general Luís Inácio Xavier Palmeirim

Quadro III - Serviço de louça fina da China, branca com cercadura verde e ouro, que mandei vir de Macau no primeiro de Outubro de 1819, o qual custou 503\$640 réis metal, cujo serviço aumentei com outras peças vindas também de Macau em 1822 as quais custaram 29\$100 rs., fazendo o total serviço a soma de 532\$740 réis, o que do mesmo existe, e do que se tem quebrado “sem ter servido” até ao primeiro de Janeiro de 1827

Nomes	Consta-va	Tem-se quebrado	Consertadas	Existe
Terrinas grandes para sopa	3	0	0	3
Tampas das ditas	3	0	0	3
Pratos das ditas	3	0	0	3
Terrinas pequenas para caldo	4	0	0	4
Tampas das ditas	4	0	0	4
Pratos das ditas	4	0	0	4
Pratos quadrados de 10 polegadas	4	0	0	4
Tampas dos ditos	4	0	0	4
Pratos redondos para pudim	5	2	0	3
Pratos fundos e com ralos para peixe	2	0	0	2
Cinco jogos de pratos travessos de cinco pratos cada jogo	25	0	0	25
Pratos de 20 polegadas para leitões	3	0	0	3
Saladeiras	2	1	0	1
Cestos para fruta	12	2	0	10
Pratos arrendados dos ditos	12	4	1	7
Manteigueiras	4	3	0	1
Tampas das ditas	4	1	0	3
Pratos das ditas	4	0	0	4
Saleiros	4	0	0	4
Pratos sopeiros	36	7	0	29
Ditos de guardanapo	96	19	4	73
Ditos de sobremesa de 8 polegadas	48	7	1	40
Ditos de ..... 7 ditas	36	4	0	32
Ditos côncavos de..... 6 ditas	6	0	0	6
Tigelas para caldo	12	0	0	12
Tampas das ditas	12	0	0	12
Pratos das ditas	12	5	0	7
	364	55	6	303

Fonte: Arquivo Particular, *Dossier Palmeirim*.

Quadro IV - Factura de peças que faltam ao aparelho de mesa que Sebastiao Lopes Ramos trouxe de Macau ao Tenente-General Luis Inacio Xavier Palmeirim (Rio de Janeiro, 12 de Fevereiro 1820)

Descriao	Quantidade
Pratos redondos para tortas, pudins e outras massas	
De quinze polegadas de diâmetro	3**
Ditos de treze ditas	3
Ditos de onze ditas	3
Tigelas com pratos para caldo	12
Cestos à inglesa para fruta	8
Prato para amostra*	1**
Toda esta louça deve ter cercadura de verde, e ouro, e a marca conforme o prato que se remete pertencente ao aparelho acima mencionado, o qual deverá tornar, e quando aconteça quebrar-se, vir outro em seu lugar	-

\* Noutra letra.

\*\* Faltaram.

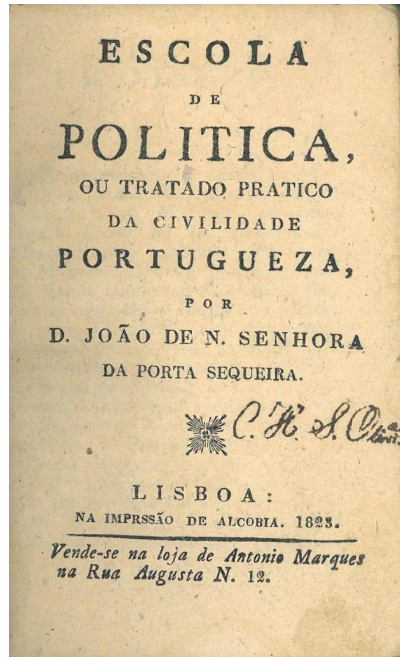
Fonte: Arquivo Particular, *Dossier Palmeirim*.



Figura 1 – Retrato do Luis Inacio Xavier Palmeirim, pelo pintor José Joaquim Primavera. Coleao de D. Teresa Palmeirim.

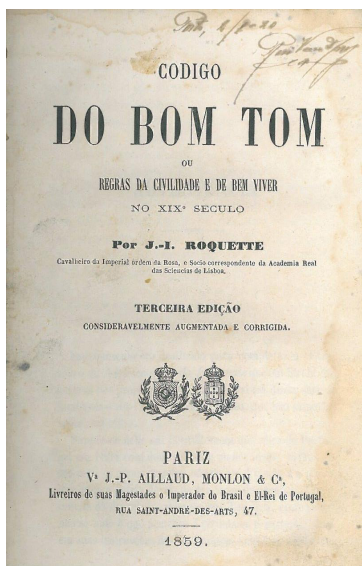
O propósito deste estudo centra-se, a partir de um caso concreto, em demonstrar as preocupaoes com o requinte cerâmico no serviço dos alimentos e das bebidas da primeira metade de Oitocentos, atendendo, sobretudo, aos grandes serviços de mesa do militar em estudo. Se bem que não seja alvo da referência específica neste trabalho, não podemos esquecer a complexidade de

elementos que intervêm na mesa, e que passam pela prataria<sup>3</sup> utilizada no serviço dos alimentos e da decoração, os vidros e cristais, bem como os têxteis para a decoração e uso da mesa, como toalhas e guardanapos. Tudo isto acompanhado pela relevância crescente dos manuais de etiqueta, de que, para Oitocentos, referenciáramos D. João de Nossa Senhora da Porta Sequeira (fig. 2), J. I. Roquette (fig. 3) ou, mais no final da centúria, Maria Amália Vaz de Carvalho.

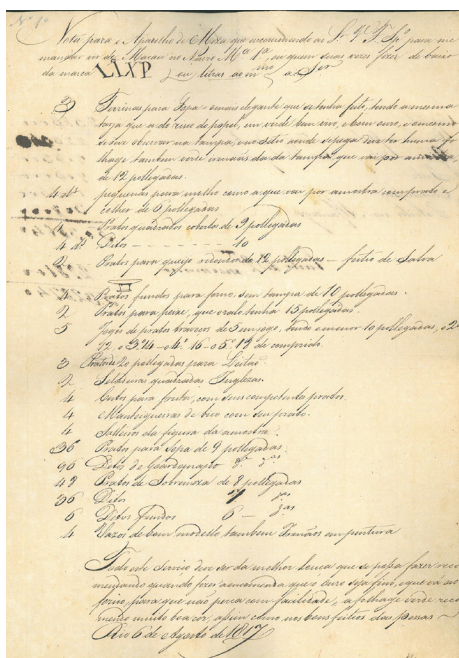


2 – Fac-símile do frontispício do livro “Escola de Política, ou Tratado Prático da Civilidade Portuguesa”, de D. João de Nossa Senhora da Porta Sequeira (1823).

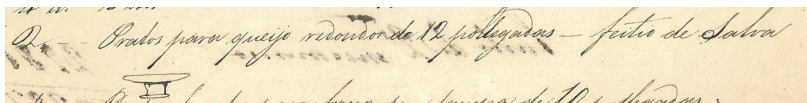
<sup>3</sup> Luís Inácio Xavier Palmeirim possuía, para acompanhar a variedade das suas louças, diversas peças de prataria, como um bule para chá com balde no bico, uma cafeteira, leiteira, açucareiro, taça de lavar xícaras – mais conhecida como taça de pingos –, frasco de chá. Acompanhavam-nos os imprescindíveis talheres, espalhando-se entre facas e garfos de trinchar, colheres para tirar sopa e outras para arroz, as facas, garfos e colheres habituais, mas também garfos, colheres e facas de sobremesa. Para o chá, as indispensáveis colheres, havendo duas de açucareiro. Complementava os domínios do serviço relacionado com os alimentos a presença de dois paliteiros, não tendo sido registadas as respectivas tipologias. A referência a cinco salvas para o serviço de um a cinco copos reforça a indicação de que esta tipologia se destinava a esse fim, tal como já encontrámos noutras distintas fontes. Vd., para os objectos argênteos de Palmeirim, Arquivo Particular, *Dossier Palmeirim*, “Relação da prata e ouro que tenho”.



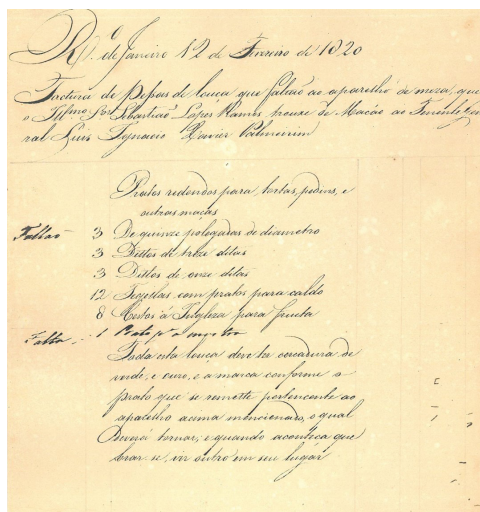
3 – Fac-símile do frontispício do livro “Código de Bom Tom ou Regras da Civilidade e de Bem Viver no XIX.º Século”, 3.ª ed., de J.-I. Roquette (1859).



4 – Fac-símile do documento com as especificações da encomenda do serviço de porcelana chinesa para Macau em 1817. Arquivo Particular, *Dossier Palmeirim*.



5 – Pormenor do desenho de salva de pé, cujo desenho seguiu para Macau de forma a executarem pratos redondos para queijo.



6 – Fac-símile do documento com as especificações do reforço da encomenda de mais algumas peças para o serviço de porcelana chinesa, para Macau, em 1820. Arquivo Particular, Dossier Palmeirim.

## 2. ENQUADRAMENTO

O estudo do Rio de Janeiro durante o período da estância da corte brigantina, entre 1808 e 1822, e as relações com o Oriente, em termos da afluência dos bens de consumo destinados à decoração e à utilização pelas elites, no fundo, o comércio de objectos de luxo, encontra-se ainda por apurar com precisão, o que implica um levantamento dos registos alfandegários existentes na cidade nesse tempo, para além da análise de outras fontes que possam precisar a dimensão dessas ligações.

Anos atrás, Maria João Petisca apresentou, na tese de mestrado defendida na Escola das Artes da Universidade Católica Portuguesa e intitulada *A laca de Cantão: um estudo sobre biombos chineses de exportação nos séculos XVIII e XIX*<sup>4</sup>, um biombo com as armas do 7.º conde da Ribeira Grande,

<sup>4</sup> Petisca 2009: 91-97; vd., ainda, Petisca 2010: 89 e 94 (fig. 12).

D. José Maria Gonçalves Zarco da Câmara, cuja figuração surge repetida nas suas distintas folhas. A este propósito, podemos levantar a questão da relevância do Rio de Janeiro como destino de bens móveis orientais, fruto desse comércio, pois sabia-se que o referido titular havida permanecido na corte no Brasil naquele tempo, onde morreu, aliás, em 1820, e onde nasceram os filhos, como o demonstra o retrato pintado na altura e que publicámos em 1999<sup>5</sup>. Aliás, o próprio conde da Ribeira Grande encomendou serviços de porcelana armoriada nesse período<sup>6</sup>, que possuem o mesmo desenho das armas presentes no referido biombo e que datarão da mesma época<sup>7</sup>.

Mostra-se perfeitamente provável que as personagens que viviam nesta nova corte dos Trópicos encomendassem para o Oriente, os objectos asiáticos de luxo que ainda marcavam, nesse período, o gosto das elites portuguesas. E os serviços de porcelana chinesa cumpriam adequadamente tais desideratos de estatuto social<sup>8</sup>. Este é o cenário em que Luís Inácio Xavier Palmeirim, figura grada do exército português<sup>9</sup>, chega ao Rio de Janeiro, após o final das guerras peninsulares. Aí permanecerá, crê-se, até cerca de 1821.

A gestão que este encomendante, e proprietário, faz dos seus acervos poder-se-ia classificar como cuidadosa, verificando-se controlos episódicos dos aparelhos de mesa, o que ocorre em 1 de Janeiro de 1827, em 19 de Julho de 1834 e em 1 de Janeiro de 1837. Em cada um dos serviços eram aferidas as quantidades de peças inicialmente existentes, as entretanto quebradas e as que foram restauradas.

### 3. O SERVIÇO DE PÓ DE PEDRA INGLÊS (1815)

Já desde finais do século XVIII que os aparelhos de mesa ingleses figuravam entre as louças das famílias da nobreza e da burguesia em Portugal continental e nos Açores. Em Ponta Delgada, por exemplo, o inventário orfanológico de bens de Joaquim da Costa Barradas, administrador do tabaco da ilha de São Miguel, dos inícios do século XIX, indica a presença de um serviço de pó de pedra ornamentado com ramos e países a preto, provavelmente inglês, apresentando uma assinalável variedade tipológica de formas<sup>10</sup>.

---

<sup>5</sup> Sousa 1999:163.

<sup>6</sup> Castro 1987:204 e 209.

<sup>7</sup> Petisca 2009:96.

<sup>8</sup> A presença de serviços de mesa e de chá de porcelana chinesa é uma constante nos inventários das elites em Portugal continental e insular, como o demonstram as notícias com que nos fomos deparando ao longo dos anos. Vd., a este propósito, entre outros: Sousa 2002:97; Sousa 2013:23 e 47; Sousa 2014a:55 e 75; Sousa 2014b:10, 18 e 30.

<sup>9</sup> Costa 2005: 90-91.

<sup>10</sup> Sousa 2013:22-23 e 47. É possível que sejam ingleses os serviços referenciados em Sousa 2014b: 30-31, respeitantes à herança de António Francisco Taveira Brum da Silveira (1828).



O desenvolvimento de numerosos contactos comerciais do continente e das ilhas com Inglaterra favoreceu estas transacções e a consequente remessa de serviços ingleses, designadamente de pó de pedra<sup>11</sup>. A escala desta presença não é ainda perceptível, por ser necessário o levantamento de um maior número de fontes que nos esclareça de forma mais apurada sobre o real impacto da existência destes serviços, à semelhança do que sucederá mais tarde com as porcelanas francesas, tanto em Portugal como no Brasil<sup>12</sup>.

Neste presente caso (quadro I), que orçou em 66\$000 réis, as peças existentes ultrapassam as quatrocentas unidades, concentradas em grande número de pratos (sopeiros, ladeiros e de sobremesa), que totalizam cerca de 275 exemplares. As tipologias de maior dimensão, as terrinas para sopa, eram em número de cinco, sendo em maior quantidade (8) as destinadas ao serviço de caldos. Havia, ainda, pratos cobertos, tudo acompanhado pelos respectivos pratos. Para retirar os alimentos, as fábricas inglesas dispunham de colheres de pó de pedra, neste caso em número de 13, coincidente com as terrinas existentes.

Quanto às travessas, a maior complexidade dos usos da mesa fazia variar as suas dimensões em onze diferentes tamanhos, entre rombos e ovais, o que fornece uma ideia da variedade dos diversos volumes. A elas se vinha juntar a travessa para o peixe, com o seu ralo, e acompanhada de pés.

Os destinos alimentares ou condimentos especificam outros objectos, como os pratinhos de conserva, o prato para pudim, com pé, a saladeira e os saleiros.

No controlo das existências efectuado por Luís Inácio Xavier Palmeirim, em 1 de Janeiro de 1827, encontravam-se partidas 64 peças, tendo sido concertadas duas, pelo que se pode considerar que o serviço, atendendo ao seu uso em cerca de doze anos, estaria então com 340 peças, ou seja, aproximadamente 75% da sua dimensão inicial. Atendendo ao que pudemos já verificar em muitos serviços de mesa ingleses com que nos deparámos, a não ser que a família tivesse reservado o uso a poucas ocasiões ao longo da sua diátribe histórica, os conjuntos surgem com muitas falhas face à sua constituição original, facto que se vai acentuando com o decurso do tempo.

#### **4. O SERVIÇO AZUL E BRANCO (1817), PROVAVELMENTE DE PORCELANA CHINESA**

Palmeirim deixou notícia de que era detentor de um outro serviço, adquirido em Julho de 1817, ou seja, um ano depois do referenciado conjunto de pó de pedra inglês. Tal facto representa a necessidade de um outro aparato

---

<sup>11</sup> Como é perceptível através do conhecimento dos acervos particulares da ilha de São Miguel e dos exemplares da ilha Terceira, revelados por Martins 1996.

<sup>12</sup> Athayde 2000.



no quotidiano que o seu posto de marechal de campo e tenente-general no Rio de Janeiro exigiam<sup>13</sup>, ou simplesmente a oportunidade de possuir um serviço, neste caso em tonalidades azul e branca. Os valores do seu custo não surgem referenciados na documentação existente, ao invés do que sucede com o serviço adquirido em 1815, mencionado *supra*, e do de porcelana chinesa mandado vir de Macau, a que aludiremos no ponto seguinte, encomenda datada também de 1817, mais precisamente de Agosto.

Este aparelho de mesa (quadro II) de cerâmica azul e branca – a origem, o material cerâmico e os motivos decorativos não são claramente especificados – apresenta-se menos complexo em diversidade tipológica, mas maior em quantidade (150 exemplares) que o conjunto anterior. Ao todo, dispunha, inicialmente, de 554 peças (e suas partes, pois as tampas e pratos são contabilizados individualmente). Salienta-se, neste contexto, o imenso número de pratos (de sopa, ladeiros e de sobremesa), que totaliza quase 400 objectos. Compunham-no, também, terrinas de maiores e menores dimensões, para além de molheiras e saladeiras, tipologias que não surgem identificadas no serviço inglês com risca escarlata. Referenciam-se pratos cobertos quadrados e ovais, bem como travessas de distintos tamanhos – não especificados –, e pratos redondos côncavos. Acresce a estas tipologias um número assinalável (16) de saleiros e pimenteiros, fundamentais para o condimento dos alimentos.

O grau de deterioração do conjunto, em menos de 10 anos, foi significativo, perdendo-se mais de 200 peças e havendo que restaurar 11. Pela monumentalidade das existências iniciais, deveria ter sido usado com intensidade. Partiu-se uma grande quantidade de pratos de guardanapo – ou ladeiros – e de sopa, ficando muito desfalcados, em termos proporcionais, os pratos côncavos e chatos destinados aos doces. Outras tipologias particularmente afectadas pelas perdas foram a das travessas e a dos saleiros e pimenteiros, reduzidos a cerca de 2/3 dos exemplares.

Em Junho de 1829 volta a haver nova contagem (quadro II)<sup>14</sup>, verificando-se perdas consideráveis, sobretudo nos pratos. O uso do aparelho, a que se vinham juntar as numerosas viagens a que a sua condição e militar e os cargos que ocupou determinavam, pode ter ocasionado a diminuição do serviço. Por outro lado, regista-se a aquisição de peças, designadamente de saladeiras e de travessas, esta última em número mais significativo<sup>15</sup>.

---

<sup>13</sup> Baena 1991: 451.

<sup>14</sup> Este registo surge realizado a lápis, aproveitando a contagem de 1827.

<sup>15</sup> Entre os papéis deste núcleo encontram-se novos registos, que pensamos poderem ser deste serviço, nomeadamente os controlos de existências efectuados em 1834 e 1837. Tais assentos referem expressamente que se trata de um serviço de porcelana azul e branca da China.

## 5. O SERVIÇO DE LOUÇA DA CHINA (1817/1819 E 1820/1822)

É no que concerne ao serviço de porcelana chinesa encomendada em Macau em duas fases, entre 1817 e 1820, que a documentação relacionada com os bens móveis de Luís Inácio Xavier Palmeirim adquire um interesse redobrado, pelo tipo de informações de contextualização que possui.

Em Agosto de 1817, o militar mandou vir de Macau, através de Sebastião Lopes Ramos, um serviço de mesa (fig. 4) decorado a verde e ouro, para o qual determinou certas precauções formais e estilísticas, que actualmente constituem indicações importantes para o reconhecimento da forma como se processava a encomenda deste tipo de peças (vd. anexo documental, doc. 1).

1). Neste processo, o desenho de motivos decorativos ou de algumas peças especiais adquire particular significado. A acompanhar o pedido da remessa tipológica, foram expedidos para aquele interposto comercial na China, sob domínio português, uma tarja pintada, para servir de modelo à ornamentação da terrina, e um desenho de salva de pé, destinada aos pratos de queijo (fig.

5). Seguiu, igualmente, uma tampa de terrina sopeira e uma terrina para molhos, colher e travessa, que serviriam de modelo para a execução dessas tipologias. E, em jeito de conclusão do documento, reforçam-se as determinações, salientando que o “serviço deve ser da melhor louça que se possa fazer recomendando quando fizer a encomenda que o ouro seja fino, e que vá ao forno, para que não perca com facilidade, a folhage verde recomendo muito boa cor, assim como nos bons feitios das pessar”. O serviço de porcelana deveria ter monograma ou qualquer outro tipo de marca, pois as indicações para as novas peças, encomendadas em 1820, aludem à presença da marca, de acordo com um prato que, nessa segunda fase, seguiu para modelo.

O aparelho de mesa foi alvo de duas fases de encomenda; uma, como se disse *supra*, realizada em Agosto de 1817 e que chegou em 1 de Outubro de 1819, constituindo o corpo central do conjunto; a segunda, meses depois, em 12 de Fevereiro de 1820, que o proprietário receberia em 1822. Vejamos que tipologias caracterizaram ambas as encomendas, aferindo o que se mandou fazer e aquilo que, efectivamente, acabou por chegar.

A primeira leva (vd. anexo documental, doc. 1) compreendeu três terrinas para a sopa (12 polegadas), de maiores dimensões. O militar recomendou que se fizesse “*o mais elegante que se tenha feito*”, seguindo o modelo ornamental apresentado por tarja que seguiu junto, em verde vivo e com recurso a ouro fino. O pomo da pega deveria ter uma folhagem semelhante a uma tampa enviada para amostra.

Viriam quatro terrinas pequenas (6 polegadas) para molho (ou para caldo, como também as descreve), com prato e colher. Ainda neste tipo de peças cobertas, far-se-ia oito pratos cobertos quadrados, sendo metade de 10 polegadas e outra metade de 9. Nas listagens futuras, os de 9 polegadas

não surgem (quadro V), possivelmente por parecerem desnecessários, visto que apenas variavam uma polegada dos outros.

Para o queijo, deveriam vir dois pratos redondos, de 12 polegadas, em forma de salva de pé médio, como o desenho que seguiu em papel. Não temos indicação da sua execução, o mesmo sucedendo com quatro pratos fundos para forno e sem tampa, e quatro vasos de “*bom modello tambien irmãos em pintura*” (quadro III).

Existia um conjunto de cinco travessas, em igual número por cada tamanho (10, 12, 13, 16 e 18 polegadas) e, destinado ao serviço do peixe, duas travessas de ralo com 15 polegadas. A de maiores dimensões, com 20 polegadas, destinava-se ao leitão, mandando vir três exemplares.

A funcionalidade alimentar das tipologias encontra-se bem expressa com as indicações da descrição; eram as saladeiras – de matriz inglesa –, os cestos de fruta, de que se mandaram vir quatro na primeira leva, reforçados por mais oito na segunda, possivelmente porque se assinalam diversas peças partidas. A eles se vêm juntar as manteigueiras e os saleiros.

O grande núcleo, como habitual, diz respeito aos pratos, sobretudo os de guardanapo (96), os de sopa (36) e os de sobremesa (90), apresentando-se estes de três tamanhos distintos, e uns deles fundos ou côncavos.

Sentindo a necessidade de complementar esta primeira remessa, o militar decidiu, em 1820, e como se disse *supra*, complementar o serviço (fig. 6), mandando vir 9 pratos para tortas, pudins e outras massas, com diferentes tamanhos. Contudo, apenas se registam 5 pratos redondos para pudim. Tigelas com pratos para caldos e novos cestos de fruta – ditos à inglesa – fizeram parte, ainda, deste reforço de peças então encomendadas (quadro IV).

Segundo se torna perceptível nos escritos de Palmeirim, o conjunto nunca teria servido (quadro III), pois se a primeira remessa apanhou o militar nos seus últimos tempos de Brasil, a segunda foi enviada estando o mesmo já nomeado, por decreto de 25 de Abril de 1821, governador e capitão-general das ilhas de Cabo Verde<sup>16</sup>.

Outro aspecto interessante em relação a este serviço prende-se com os gastos despendidos por Luís Inácio Xavier Palmeirim com as duas encomendas, e as especificidades de despesas envolvidas. A primeira remessa, e principal, partiu da verba inicial de 258\$000 réis, custo do aparelho de mesa na origem. O câmbio para patacas onerou-o em 22\$940, e a estas despesas vieram juntar-se outras, designadamente o seguro (90\$000 rs.), o frete (90\$000 rs.), a comissão (12\$400 rs.) e os direitos na alfândega (30\$000 réis). Portanto, a verba inicial, de 258\$000 rs., veio a transformar-se em 503\$640 réis, a que acresceu a segunda encomenda, de que somente existe a notícia de que atingiu os 29\$100 réis, num custo total que ascendeu a 532\$740 réis.

---

<sup>16</sup> Baena 1991: 451.

## 6. OUTRAS LOUÇAS PARA CHÁ, CAFÉ E CHOCOLATE; VIDROS E CRISTAIS

Indispensável, já desde Setecentos, aos requintes do serviço das bebidas consideradas até então exóticas, assinala-se a presença, entre os bens móveis de Luís Inácio Xavier Palmeirim, de conjuntos e de peças individuais, formando, por vezes, grupos alargados. Tal como nos acervos das elites da época, imperavam as louças de porcelana chinesa, dita *da Índia*, e também as peças de pó de pedra inglesas e francesas. No entanto, tal como se pode aferir pela ausência de estudos específicos, é-nos impossível perscrutar, com a investigação até hoje realizada, quais as importâncias relativas destas cerâmicas de natureza diferenciada.

Entre as louças de Palmeirim, destaca-se um serviço de chá de porcelana chinesa composto por bule, açucareiro com tampa e prato, leiteira, tigela de lavar xícaras e dois pratos *para fatias*. Para chocolate, chá e café, dispunha de xícaras de distintos tipos: para chá e café, xícaras escarlates; para café e chocolate, xícaras brancas e douradas, e, em porcelana *da Índia*, xícaras para chá, brancas e ornamentadas com ramos. Outras xícaras eram brancas com riscas encarnadas e azuis e outras brancas e roxas douradas, o que demonstra a variedade de que se compunha o acervo deste militar. Entre 1834 e 1837, dados para os quais existem elementos de registo, partiram-se ou desapareceram, em geral, poucos exemplares.

Entre 1834 e 1837 percebe-se, pelos seus registos meticulosos, que Palmeirim adquiriu um serviço de chá de louça francesa, composto por bule, leiteira, açucareiro e taça de lavar as xícaras e ainda 12 xícaras acompanhadas dos respectivos pires. A documentação é omissa quanto a pormenores decorativos do conjunto.

Em relação a vidros e cristais, as descrições são relativamente exíguas, com a listagem a elencar os objectos essenciais para acompanhar as louças atrás analisadas (e outras que, por economia de espaço, não referenciamos). Assinala-se a presença de garrafas lapidadas para vinho e água, bem como diversos copos para água, vinho e licores; tigelas verdes para lavar a boca, um galletheiro de casquinha com quatro vidros e outro com duas galhetas, compoteiras lapidadas com tampa e prato, e uma mostardeira compunham o acervo. A estas tipologias, e denotando a referência no serviço de bebidas espirituosas, soma-se a descrição de uma garrafinha de licor e, sobretudo, de uma roda para licores com 3 garrafas e 8 copos.

## CONCLUSÃO

Os diversos serviços de louça de que era possuidor o tenente-general Luís Inácio Xavier Palmeirim revelam as preocupações em requintar gestos e atitudes à mesa, no primeiro quartel do século XIX, por entre Brasil e Portugal.

No cenário de uma Corte nos Trópicos, a posse de serviços ingleses e de porcelana chinesa – dita *louça da ndia* –, constituídos por algumas centenas de peças, representava, certamente, um factor de forte expressão social.

A percepo das tipologias que formavam os aparelhos de mesa pode ser atestada através das múltiplas referências indicadas neste estudo, apoiadas em quadros de sistematizao e no anexo documental, de forma a fornecer outros dados aos estudiosos da porcelana. As indicaoes documentais evidenciam, igualmente, a designao funcional de algumas tipologias, apontando para os alimentos e condimentos que serviam. Outras vezes, mas nem sempre, são indicados pormenores ornamentais, que se enquadram nas decoraoes da época, em geral, de gosto mais depurado, provavelmente de um neoclassicismo em fase já de estilizao.

A minúcia descritiva e sistemática que caracteriza alguns dos espécimes, fruto das preocupaoes de registo do proprietário (anos de 1827, 1829, 1834 e 1837), permite considerar esta fonte como referencial, sobretudo a respeitante à encomenda faseada, em 1817 e 1820, de um aparelho de mesa decorado a verde e ouro. E os pormenores do envio do Rio de Janeiro para Macau de formas e motivos decorativos, de modo a seguirem escrupulosamente o pretendido pelo militar portugus, testemunham o *modus faciendi* deste tipo de encomendas efectuadas na China, referentes a produtos de luxo, entre os quais se encontrava, ainda nesta época, a porcelana.

## FONTES E BIBLIOGRAFIA

### Fontes electrónicas

<http://www.familiasdeleiria.com/p373.htm> (18/07/2015).

### Fontes manuscritas

Porto. Arquivo Particular, *Dossier Palmeirim*, documentos referentes a louças, vidros, pratas e jas pertencentes ao tenente-general Luís Incio Xavier Palmeirim.

### Bibliografia

- Athayde, S. M. de (2000), *Louça histórica: Museu de Arte da Bahia*, Museu de Arte da Bahia, Salvador, Bahia.
- Baena, V. de S. de (1882), *Ascendentes e alianças do Ill.mo e Ex.mo Sr. General Palmeirim*, Tipografia de Mattos Moreira & Cardosos, Lisboa.
- Baena, V. de S. de (1991, 2.<sup>a</sup> ed.), *Arquivo heraldico-genealogico*, Fernando Santos, Luís Wenceslau Barroso, Rodrigo Faria de Castro, [S. l].
- Castro, N. de (1987), *A porcelana chinesa e os brasões do Império*, Civilizao Editora, [s. l].
- Costa, A. J. P. da (ed.) (2005), *Os generais do exército portugus*, Biblioteca do Exército, Lisboa, vol. 2, tomo 1.

- Martins, F. E. de O. (1996), *Louça inglesa nos Açores*, [s. n.], Angra do Heroísmo.
- Petisca, M. J. dos S. N. (2009), *A laca de Cantão: um estudo sobre biombos chineses de exportação nos séculos XVIII e XIX*, [s. n.], Dissertação de Mestrado em Artes Decorativas apresentada à Escola das Artes da Universidade Católica Portuguesa, Lisboa.
- Petisca, M. J. (2010), “A laca de Cantão: um estudo sobre biombos chineses de exportação nos séculos XVIII e XIX”, *Revista de Artes Decorativas*, 4: 65-100.
- Sousa, G. de V e (1999), *A joalheria em Portugal: 1750-1825*, Civilização Editora, Porto.
- Sousa, G. de V e (2002), *Artes da mesa em Portugal: do século XVIII ao século XXI*, Ed. Maria João Oliveira, Porto.
- Sousa, G. de V e (2013), “Reflexões em torno das fontes para os ambientes e as Artes Decorativas: a propósito dos bens móveis de um administrador do tabaco da ilha de São Miguel”, in Gonçalo de Vasconcelos e Sousa (ed.), *Matrizes da investigação em Artes Decorativas V*, UCE-Porto, CITAR, Porto: 11-76.
- Sousa, G. de V e (2014a), *Fontes para as Artes Decorativas nos Açores III*, UCE-Porto, CITAR, Porto.
- Sousa, G. de V e (2014b), *Fontes para as Artes Decorativas nos Açores IV*, UCE-Porto, CITAR, Porto.

## ANEXO DOCUMENTAL

### Documento 1

1817, Agosto, 6 – Rio de Janeiro.

*Especificações da encomenda e gastos com um serviço de porcelana chinesa encomendado em Macau pelo tenente-general Luís Inácio Xavier Palmeirim.*

Arquivo Particular, *Dossier Palmeirim*.

“Nota para o aparelho de meza que encommendo ao Sr. V. F. Sp.º para me mandar vir de Macau no navio Maria 1.ª, ou quem suas vezes fizer de baixo da marca LIXP ou letras ao mesmo a saber

3 Terrinas para sopa = o mais elegante que se tenha feito, tendo a mesma tarja que a do risco do papel, em verde bem vivo, e bom ouro, e o mesmo se deve observar na tampa, e no sitio aonde se pega deve ter huma folhage tambem verde irmãas da da tampa que vai por amostra, de 12 pollegadas

4 ditas pequenas para molho como a que vai por amostra com prato e colher de 6 pollegadas

4 Pratos quadrados cobertos de 9 pollegadas

4 Ditos ditos.....10 [polegadas]

2 Pratos para queijo redondos de 12 pollegadas – feitio de salva [de pé médio, com desenho no documento]

4 Pratos fundos para forno, sem tampa de 10 pollegadas

2 Pratos para peixe, que o ralo tenha 15 pollegadas

- 5 Jogos de pratos traveos, de 5 em jogo, tendo o menor 10 pollegadas, o 2.<sup>o</sup> 12, o 3.<sup>o</sup> 14 – o 4.<sup>o</sup> 16 – o 5.<sup>o</sup> 18 de comprido.
- 3 Pratos de 20 pollegadas para leitão
- 2 Seladeiras quadradas inglezas.
- 4 Cestos para fruta com seus competentes pratos.
- 4 Manteigueiras de bico com seu prato.
- 4 Salleiros da figura da amostra.
- 36 Pratos para sopa de 9 pollegadas
- 96 Ditos de goardanapo dito ditos
- 48 Pratos de sobremeza de 8 pollegadas
- 36 Ditos .....7 ditos
- 6 Ditos fundos.....6 ditos
- 4 Vazos de bom modello tambem irmãos em pintura

Todo este serviço deve ser da melhor louça que se possa fazer recomendado quando fizer a encomenda que o ouro seja fino, e que v ao forno, para que não perca com facilidade, a folhage verde recomendo muito boa cor, assim como nos bons feitos das pessas ~ Rio 6 de Agosto de 1817 [f. 1v.]

Custo da Louça

Capital.....	258\$000
Cambio a patacas a 70 rs. cada huma .....	22\$940 <sup>17</sup>
Risco <sup>18</sup> a 35 por 100 do capital .....	90\$300
Frete .....	90\$000
Comissão .....	12\$400
Direitos na Alfandega .....	<u>30\$000</u>
	503\$640
Custo da 2. <sup>a</sup> encomenda.....	<u>29\$100</u>
	532\$740”

<sup>17</sup> Palavra emendada.

<sup>18</sup> Palavra emendada.

# ÍNDICES



(Página deixada propositadamente em branco)

## ÍNDICE DE MATÉRIAS

- Abacate 290, 295 n. 28, 311, 619  
Abacaxi 55, 246, 247  
Abóbora 56, 76, 244, 254, 295 n. 28, 301, 302, 307, 310, 685, 693, 696  
Academia Madeirense das Carnes/  
Confraria Gastronómica da Madeira  
289 n. 13, 290 e ns. 22 e 23, 295, 311  
Acelga 174ss., 443  
Açúcar 41, 42, 55, 58, 61, 68, 74, 78, 92, 101, 102, 117, 119-122, 125-128, 136 n. 77, 141, 142, 208-210, 239-263, 321, 323, 328, 392, 416, 424, 437, 442, 444, 445, 471, 473, 474, 475, 579, 599, 634, 641, 643, 645, 647, 660, 662, 663, 665-669, 671, 684, 687, 690, 694, 705 n. 3, 713  
Agrião 55, 300  
Agricultura 26, 29, 31, 35, 43, 63-89, 91 n. 1, 128, 129 n. 53, 130, 131, 141, 142, 205, 240, 244, 261, 262, 286, 289 e n. 10, 311, 438, 446, 523, 572, 573, 576, 577, 594, 615, 617, 629, 640, 641, 644, 648, 649, 651, 686, 696  
Água 127, 130, 208, 227, 228, 230, 232, 234, 240, 244, 246, 247, 250, 254, 257-259, 341-344, 349, 353, 354 n. 63, 357, 391, 392 e n. 44., 393-394, 396, 401, 407, 408 e n. 155, 410, 422, 435, 442, 447, 465, 493 e n. 29, 494, 538, 547, 549, 560, 562, 566, 567, 577, 578, 598, 599, 616, 617, 623, 633-637, 639, 642, 646-648, 657, 660, 662, 663, 665-667, 669, 671, 674, 684, 689, 690, 692, 694, 695, 713  
Aguardente 142, 240, 249, 251, 259-261, 647, 684, 685, 694  
Aipim 57, 70, 71, 75, 79,  
Alcaparra 55  
Álcool 30, 32, 36, 38 e n. 86, 41, 107, 109, 261, 296, 473-475, 629, 633, 637, 646, 685, 691  
Alface 55, 209, 214, 617, 622  
Alféola 243, 259  
Alfenim 240-243, 246, 256, 259,  
Algodão 51, 78, 396, 410, 687, 691 e n. 58  
Alho 208, 249, 259, 295 n. 28, 299, 494 n. 29, 578, 634 n. 27, 670, 684, 694,  
Alho-francês 300-301, 303  
Alimentação *passim*  
Alimentação exótica 38, 207, 295 n. 28, 494, 563, 624, 628, 694, 713  
Amamentação 371, 374-381  
Amêijoia 298, 603  
Ameixa 55, 251, 580 e n. 56, 646,  
Amêndoa 59, 123, 136 n. 77, 210, 243, 245, 248, 249, 251, 255, 304, 308, 579, 599,  
Amora 244  
Ananás 300, 301, 619, 629  
Aperitivo 222, 224, 495, 597, 690  
Arqueologia 201, 204, 207, 497, 533, 625  
Arroz 28, 56, 57, 70, 75, 78, 92, 202, 206, 208, 211, 214, 257, 258, 259, 300, 301, 302, 305, 313-322, 325, 328-330, 392, 436 e n. 18, 437, 444, 446, 446, 446, 449, 471, 473, 599, 600, 604, 617, 623, 629, 631, 638, 662, 665, 669, 684, 685, 690, 692, 694, 696, 705 n. 3  
Aspargo 55  
Atum 295 n. 28, 302, 306, 309 e n. 48, 489, 490  
Aveia 78, 308, 616  
Azeite/Azeitona 25, 27, 29, 114, 148, 163, 182, 205, 206, 213, 253, 256, 258, 267, 281, 303, 305, 306, 408, 409, 437, 444, 446, 446, 484, 489, 490, 492-494, 573, 575 n. 15, 578, 582 e n. 70, 586, 597, 600, 602, 616, 617, 629, 631 e n. 11, 636, 639, 643, 663, 684, 685 e n. 24, 689, 694  
Bacalhau 215, 278, 279, 290, 298, 301, 302, 305, 306, 309 e n. 48, 311, 441, 595, 599, 603 e n. 42

- Banana 55, 73, 74, 244, 246, 255, 256, 283, 288, 289 n. 10, 290 n. 14, 295 n. 28, 619, 644, 685, 691
- Banha 68, 71, 74, 76, 249, 250, 259
- Banquete 62, 114 e n. 17, 125, 126 e n. 42, 146 n. 7, 155, 156, 162, 191, 201, 218, 233, 235, 266, 346, 353, 358, 391 n. 36, 398, 415 e n. 12, 428, 479, 482 n. 6, 485 n. 20, 491, 495, 521, 522, 525-529, 534-540, 547, 548, 551, 553 e n. 23, 559 n. 3, 560-562, 566, 568, 569, 638, 639, 658, 668, 674
- Batata 37, 55, 70, 79, 93, 101, 102, 105, 110, 200, 256, 291, 300, 301, 303, 304, 306, 446, 471, 473, 599, 604, 619, 622-624, 654, 685, 686, 691, 692, 696
- Batata-doce 70, 74, 76, 77, 250, 254, 302, 471, 473
- Beringela 296, 300, 619
- Bife 37, 200, 203, 295 n. 28, 300-302, 304, 307, 604
- Biscoito 55, 56, 59, 67, 74, 257, 323, 600, 631, 633, 638, 639, 643
- Bolacha 29, 136 n. 76, 300, 301
- Bolo de mel 243, 248-250, 252, 255, 256, 264, 295 n. 28
- Bolo preto 249-251, 303
- Broa 206, 291, 299, 302
- Broas 243, 248, 251, 252, 255, 290, 311
- Café 57, 61, 74, 75, 92, 101, 113, 245, 248-250, 256, 291, 305, 308, 442, 443, 448, 599, 684, 687, 690, 700, 705, 713
- Caju 246, 259, 629, 685
- Camarão 55, 301, 302, 307, 597
- Cana-de-açúcar 71, 119-121, 125, 240-241, 252, 260, 263, 685
- Canela 74, 211, 232, 245-251, 255, 257, 260, 393 e n. 53, 408, 583 n. 78, 618, 647, 662, 663, 665, 667, 671
- Caramelo 243, 244, 246, 255, 300, 307
- Carne 24-43, 55, 70, 71, 74, 76, 92, 93, 110, 114 e n. 15, 125 n. 39, 126 n. 43, 176, 183, 191, 192-195, 205-209, 214, 223, 225, 228, 246, 249, 254, 257-259, 267, 284, 289, 291, 293, 295 e n. 28, 296, 297, 299, 300, 302, 309, 313, 317-322, 328, 330, 351, 359, 363-370, 374, 391-393, 397, 407, 409, 416, 419, 422, 438-449, 471, 473, 483, 487-490, 493 n. 29, 494, 495, 523-525, 538, 547, 563, 567, 569, 572, 573, 577, 581-584, 586, 598, 599, 602, 604, 608, 631, 634, 660, 661, 663, 665, 668, 669, 674, 686-696
- Cavacas 243
- Cebola 254, 255, 296, 300, 301, 302, 305-307, 443, 447, 484 n. 14, 494 n. 29, 578, 634 e n. 27, 641, 662, 684, 694
- Cenoura 55, 252, 254, 302, 617
- Centeio 70, 254, 255, 291, 560, 573, 616
- Cereja 211, 290 n. 14, 304, 583 n. 78, 614-616, 619
- Certificação 119, 129-140
- Cevada 245, 253, 254, 573, 584, 616
- Cerveja 33, 68, 249, 251, 279, 307, 473, 692
- Chocolate 127 n. 47, 210, 211, 245, 300, 301, 308, 443, 448, 599, 700, 713
- Cidra 55, 243, 248-250, 585 e n. 96
- Cidrão 55, 243, 250
- Coco 136 n. 77, 244, 245, 247, 255, 256, 260, 629, 685, 686
- Coentro 55, 484 n. 14, 662
- Colesterol 26 e n. 16, 27, 28, 34, 35, 39-41, 84
- Colonização 67-69
- Colorau 57
- Compota de fruta 68, 119 n. 3, 211, 298, 600, 671
- Concílio de Trento 639 n. 52, 640
- Conserva 48, 56, 68, 76, 82, 94, 100, 114 e n. 15, 125 n. 39, 126 n. 43, 136, 177, 192, 207, 241-245, 248-250, 255, 257, 258, 263, 320, 392, 412, 417, 423, 424, 429, 438, 599, 600, 659, 661, 664-666, 668, 669, 673, 674, 670, 701, 709

- Coscorões 243, 252  
 Couve-flor 55, 258, 304, 443, 598, 621  
 Cozinha tradicional/Culinária tradicional  
     51, 67, 213, 254, 262, 262, 265, 270-  
     280, 294, 309, 310  
 Cravo 246, 247, 249  
 Crepes 283, 300, 307, 599, 600  
 Cuscuz 243, 255-259, 296, 307 e n. 43, 310  
 Damasco 209, 619  
*Diaita* 339, 343-360, 362, 364, 367, 368,  
     414, 485, 496  
 Dieta alimentar 26-29, 34, 37, 71, 205,  
     207, 209, 228, 245, 345, 350, 351,  
     353, 387 e n. 6, 390, 397, 402, 412-  
     417, 424-426, 429, 448-451, 483,  
     486, 495, 559-614, 629, 632, 646, 696  
 Dieta Mediterrânica 23-44, 283, 557,  
     560, 562, 567, 569, 629  
 Dieta vegetariana 30, 31, 33, 41, 42  
 Doçaria 119, 122-125, 127, 128, 130 e n.  
     59, 140, 141, 209, 242, 243, 248, 249,  
     257, 2, 599, 63, 264, 274, 275, 279  
 Doces de Pelotas 117, 119, 131-139  
 Economia 28-29, 31, 36, 42, 44, 47, 48,  
     53, 55, 56, 64, 66, 68, 69, 75, 78, 80,  
     84, 85, 87, 113, 114, 121, 122, 126  
     e ns. 42 e 46, 130, 139, 179 n. 27,  
     180, 205, 240, 241, 248, 267, 289 e  
     ns. 10 e 14, 310, 314, 317, 319, 322,  
     323, 333, 358, 372, 431, 437, 439,  
     440, 445, 447, 452, 453, 456, 458,  
     459, 590-610, 617, 628 n. 3, 629,  
     630, 645, 647 n. 94, 648-651, 654,  
     661, 713  
 Epicurismo 174, 175 n. 5, 183, 185, 186,  
     365, 479, 487 e n. 20, 489, 554,  
     560, 561  
 Erva aromática 25, 260, 261, 301, 484 ns.  
     14 e 15, 494, 578  
 Espada 283, 284, 289 n. 10, 295 n. 28,  
     301, 309 e n. 48, 631  
 Espinafre 55, 300, 621, 622  
 Estoicismo 364, 365, 367, 367, 479, 480,  
     487, 553, 557, 558  
 Estômago 209, 213, 363, 372, 390, 392-  
     395, 403, 405-408, 463, 480, 555,  
     559 e ns. 4 e 5, 561, 563 e n. 8, 564,  
     566, 597, 601, 647, 657, 687, 689  
 Exercício físico 37, 362, 368, 391 n. 36,  
     395 n. 60, 408 e n. 157, 409, 456 n.  
     2, 457, 459, 462-467, 553, 562  
 Família 25, 28, 29, 33, 37, 48, 51 n. 12,  
     53, 56, 62-88, 92, 93, 111, 117, 122,  
     123, 126, 127, 134, 136, 158, 173,  
     174, 179 n. 27, 204, 206, 242, 248,  
     249, 250, 269 n. 7, 283, 285 e n. 2,  
     291-293, 298, 300, 310, 326, 379-  
     382, 458-460, 473, 474, 523, 524,  
     526, 548, 557 n. 1, 561, 567-579,  
     583, 584, 596-606, 655, 708, 709  
*Fastfood* 40, 294 n. 26  
 Fermentação 56, 74, 75, 97, 100, 110, 250,  
     256, 257, 259, 564, 629, 648, 685, 692  
 Fambre 93, 98, 114 e n. 15, 216, 300,  
     301, 597  
 Figo 55, 74, 203, 244, 251, 572, 575 n.  
     15, 583 n. 78, 585 e n. 96, 586, 600  
 Filosofia 64, 158, 170, 174 n. 5, 183, 185  
     n. 59, 216, 266 n. 1, 268, 342, 343,  
     346, 359-370, 378, 400, 404, 415,  
     416, 423, 428, 429, 480, 481, 485,  
     486, 487 e n. 21, 489, 524, 549 n.  
     17, 557-562, 678 n. 3  
 Fisiologia 26, 30, 31, 37, 39, 200, 342 e  
     n. 15, 375, 390 e n. 30  
*Foie-gras* 597  
 Folclore 69, 113, 250  
 Forno 50, 57, 93-97, 100-111, 114, 130,  
     249, 250, 300, 306, 435, 553, 598,  
     711, 712, 715, 716  
 Framboesa 300, 303, 307  
 Fubá 70, 71, 74  
 Galinha 71, 77, 81, 82, 139, 202, 213, 242,  
     258, 295 n. 30, 437, 440, 441, 580,  
     581 n. 60, 582, 584, 586, 600, 638,  
     662, 669, 685, 694  
 Gaspacho 39, 305 e n. 37  
 Gelado 37, 54, 125 n. 39, 215, 275, 300,  
     301, 304, 600

- Geleia 67, 74, 75, 84  
 Gengibre 246, 247, 249  
 Gergelim 685  
 Gnocchi 39, 302,  
 Gófia 245, 251, 253-256, 264  
 Goiaba 56, 244, 246, 247, 255, 685  
 Gordura 24-29, 34-37, 40-42, 57, 74, 83,  
 130, 444, 446, 463, 471, 474, 475,  
 489-491, 493 n. 29, 494 n. 29, 582  
 Grogue 259-261  
 Hagiografia 190-195  
 Higiene 33, 48, 132, 279, 372, 394, 456  
 e n. 1, 458, 465, 466, 468, 469, 528,  
 538, 596, 600, 601, 617, 673  
 Hospital 69, 433-453, 465, 647  
 Idade Média 61, 119 n. 3, 122, 140, 189,  
 196, 197, 524, 587-590, 629, 630,  
 637, 646, 650, 652, 672, 675  
 Idade Moderna 30, 50, 122, 140, 141,  
 261, 285, 340 n. 3, 399, 411, 414,  
 422, 426, 502, 538, 629, 640, 648 n.  
 98, 651, 653, 654, 668, 670, 674, 697  
 Inhamé 246, 252, 256, 303, 471, 473, 619,  
 622-624, 685, 686, 691  
 Iogurte 301, 302, 308, 471, 474  
 Jabuticaba 56  
 Kochkäse 63-88  
 Kuchen 74  
 Lagosta 55, 603, 669  
 Lapas 295 n. 28, 300, 309  
 Laranja 56, 73, 74, 208, 246, 249, 251,  
 252, 255, 260, 302, 617, 685  
 Lasanha 296, 300, 307 e n. 47  
 Leite 25, 55, 56, 57, 63, 64, 67, 71-88, 92,  
 93, 101, 110, 126 n. 47, 200, 229, 245,  
 246, 249-256, 291, 371- 381 (leite  
 materno), 392 e n. 43, 442, 443-446,  
 449, 452, 471, 473-475, 484 n. 15,  
 559, 583 n. 78, 597, 598, 622, 635,  
 661, 662, 663, 665, 669, 684, 691,  
 694, 696, 705 n. 3, 713  
 Licor 67, 261, 295 e n. 28, 296, 310, 311,  
 588, 595, 600, 713  
 Lima 56, 638, 664, 685  
 Limão 56, 134 n. 68, 243, 245, 249, 255,  
 260, 301-303, 617, 670  
 Macaxeira 246  
 Maçã 56, 73, 74, 75, 307, 583, 619  
 Malassadas 239, 243, 248, 251, 252, 301  
 Malva 174, 176 e n. 16, 177, 185  
 Mandioca 70, 74, 76, 77, 86, 246, 255,  
 256, 629, 692, 693, 696  
 Manga/mamão 56, 247, 255, 256, 291,  
 302, 619, 685  
 Manteiga 28, 41, 54, 57, 59, 68, 71, 74-  
 76, 78, 82, 88, 136 n. 77, 139, 205,  
 249-251, 255, 256, 258, 473, 579,  
 582 e n. 75, 583 n. 78, 586, 597, 598,  
 600, 602, 635, 662, 663, 684, 694,  
 703, 712, 716  
 Maracujá 56, 260, 295 n. 28, 619  
 Maranhos 274, 277-279  
 Marisco 210, 293-295, 309 n. 48, 487,  
 603, 668, 669, 674  
 Marmelo 56, 206, 210, 243, 244, 256, 301,  
 437, 616, 639, 646  
 Martírio 189-196  
 Massa 28, 29, 49, 55, 74, 79, 122, 130,  
 139, 200, 209, 242, 243, 246, 247,  
 249, 250, 252, 258, 259, 291, 302,  
 391, 392, 407, 409, 471, 473, 539,  
 598, 599, 600, 663, 667, 669, 670,  
 692, 704, 712  
 Maternidade 371, 380, 381, 465  
 Medicamento 48, 241, 362, 365, 373,  
 387 e n. 6, 396 n. 68, 398, 399, 409,  
 426, 441-445, 448, 600, 619, 623,  
 646, 685, 687  
 Medicina 120, 193, 260, 286, 339, 341,  
 342, 345-347, 350, 354-356, 359-  
 369, 371-373, 377 n. 14, 386 n. 4,  
 387-390, 393 ns. 51-52, 396 e ns.  
 65-66, 397, 403, 407-410, 412, 413,  
 420 n. 32, 456 n. 1, 463, 466, 624,  
 631 n. 11, 660, 663  
 Mel 119, 240, 243-251, 260, 290 e n. 15,  
 295 n. 28, 299, 311, 375, 376, 485,  
 562, 600, 690  
 Melancia 56, 685

- Milho 33, 70, 71, 74, 76-79, 81, 127, 245,  
 253-257, 267 n. 4, 289, 295 n. 28,  
 300, 310, 446, 471, 473, 573, 616,  
 629, 685, 686, 691-694, 696  
 Mineral 34, 420-422  
 Mirtilo 307  
 Mito 115, 200-202, 357  
 Morcela 71, 74  
 Morte 25, 26, 28, 35, 37, 39, 83, 211, 285,  
 363, 366, 372, 377 n. 16, 417, 422,  
 472, 486 n. 18, 528, 532, 534, 537,  
 543, 548-555  
 Mostarda 192 n. 15, 193, 300, 302, 307,  
 578, 685, 713  
 Movimentos reformistas 23, 30-34, 42,  
 86, 455-463, 466, 467, 468, 481, 700  
 Natal 243, 248-252, 258, 295 n. 28, 296,  
 301, 309 n. 48, 573, 599, 689  
*Nomos* 165, 171, 344, 363, 365  
 Noz 127 n. 47, 136 n. 76, 248-252, 302,  
 308, 585 e n. 96, 600  
 Noz-moscada 247, 249, 250, 602,  
 618  
 Nutrição 23, 26, 31, 35, 38, 41, 201, 209,  
 218, 292, 377, 462, 463, 467, 471, 601  
 Ostras 207, 307, 563, 603  
 Ovo 29, 33, 41, 49, 54, 55, 57, 58, 81, 82,  
 92, 122-124, 136 n. 77, 138, 209,  
 210, 215, 245, 246, 249-252, 259,  
 300-302, 306 e n. 42, 318, 441, 444,  
 473, 579, 583 n. 78, 602, 604, 608,  
 661-663, 668, 668-690, 696  
 Ovos-moles 124, 600  
 Paelha 39  
 Pain bouilli (po buli) 91-115  
 Paio 212, 216, 597  
 Pão 24, 29, 36, 52-54, 57, 58, 70, 74, 75,  
 84, 91-115, 201, 205, 206, 213, 245,  
 246, 250, 251, 256, 257, 267 e n. 4,  
 291, 300, 304, 305 e n. 38, 307, 374,  
 435, 437-439, 445, 446, 449, 471,  
 473, 483, 484, 487, 489, 493 n. 28,  
 495, 527 n. 21, 539, 549 n. 17, 557 e  
 n. 1, 560, 562, 573, 577 e n. 34, 578  
 e n. 38, 581-583, 598, 623, 629, 630  
 n. 8, 635, 639, 641, 643, 662, 670  
 Papaia 255, 256, 295 n. 28, 619  
 Pastel de Belém 124 e n. 31  
 Pastel de Tentúgal 117-132, 137-140  
 Património *passim*  
 Pepinela 244  
 Pepino 55, 258, 300, 302, 578, 581 e n.  
 60, 583, 685, 693, 696  
 Pera 56, 74, 243, 244, 302, 305, 393 e n.  
 50, 407, 579, 580, 583, 619  
 Pêssego 56, 211, 302, 615, 619  
*Physis* 165, 339, 341, 342, 344, 345 n. 27,  
 347, 348 e ns. 42 e 45, 350, 354, 360  
 n. 2, 366-368, 492  
 Picanha 307 e n. 44  
 Pimenta 55, 249, 250, 304, 598, 602,  
 684, 694  
*Pizza* 40, 102, 106  
 Planta silvestre/fruto silvestre 25, 689,  
 690, 693  
 Ponche 256, 260  
 Porcelanas 49, 59, 628, 665, 671, 699-714  
 Proteína 24, 28, 29, 35, 38, 71, 130, 445,  
 450  
 Pudim Abade de Priscos 124  
 Quaresma 243, 441, 574, 584, 585, 674  
 Queijada 136 n. 77, 243, 295 n. 28, 303  
 Queijo 28, 29, 63-88, 129 e n. 54, 131 e  
 n. 60, 132, 216, 246, 267, 300, 302,  
 304, 306 e n. 39, 307, 373 n. 5, 471,  
 474, 484 e ns. 14 e 15, 488-495, 582,  
 583 n. 78, 586, 598, 631, 638, 639,  
 707, 711, 712, 715  
 Queijo Serra da Estrela 131 n. 60,  
 Rabanadas 249, 251, 600  
 Rabanete 597  
 Rapadura 240, 243-248, 253, 255  
 Rebuçados 244, 256, 599, 600  
 Receitas/Receituário *passim*  
 Religião 31, 33, 38, 44, 66, 69, 93, 122,  
 123, 141, 158, 164 n. 35, 201, 221,  
 242, 243, 367, 370, 415, 452, 461,  
 412 n. 65, 522, 523, 534, 540. 552.

- 579, 584, 585, 588, 605, 606, 627,  
629, 639, 640 e n. 55, 648, 651
- Renascimento 377, 527 n. 20, 624
- Repolho 55, 75
- Requeijão 243, 300, 302, 307
- Retórica 32, 34, 35, 173, 179-181, 185,  
346 n. 29, 364 e n. 10, 370, 380, 419,  
548 n. 15, 563
- Ricota 71, 75, 88
- Romã 310, 489 n. 14
- Sal 36, 41, 68, 74-76, 78, 84, 125 e n. 39,  
134 n. 68, 163, 191, 182, 195 e n. 22,  
206, 250, 257, 258, 321, 326, 328,  
411-431, 444, 446, 447, 449, 471,  
474, 475, 484 n. 15, 489, 490, 493,  
499, 578, 586, 598, 662, 665-687,  
690, 701-703, 709, 710, 712, 716
- Salgados 41, 56, 471, 474, 475, 495,  
601, 603
- Salmão 267, 300, 302, 304, 307, 309
- Salmoura 75, 569 n. 13
- Salsa 181, 182 n. 45, 208, 223, 226, 228,  
229, 235, 578, 602, 662, 663
- Salsicha 33, 68, 302, 599, 689
- Santa Casa da Misericórdia 243, 434-450
- Saúde *passim*
- Sílfio 228, 229, 235, 484 ns. 14 e 15, 488,  
491, 494, 495
- Soja 76, 78, 304, 332
- Sonhos 243, 249, 251, 252, 600
- Sopa 56, 75, 76, 82, 93, 101, 114, 216, 228,  
251, 254, 293, 295 n. 28, 296-307,  
313-334, 448, 484, 598, 603, 657,  
665, 666, 670, 690, 693, 701, 703,  
705 n. 3, 709-716.
- Tâmara 255
- Tamboril 308
- Tomate 29, 55, 255, 296, 301, 302, 304,  
307, 308, 494 n. 29, 619, 654
- Tomilho 484 n. 14
- Torresmo 74, 669
- Tubérculo 70, 71, 93, 101, 471, 473
- Turismo 39, 40, 289 e ns. 10 e 11, 594 n. 7
- Uva 56, 222, 244, 258, 393 e n. 48, 396,  
407, 484 n. 14, 573, 575 n. 15, 619,  
629, 631, 633 n. 20, 634, 643, 645,  
648, 649
- Vegetarianismo 23-42, 159, 293, 303, 306,  
307, 365 n. 13, 367, 369
- Vinagre 134 n. 68, 192 n. 15, 193, 228,  
229, 231, 410, 441, 444, 447, 484  
ns. 14 e 15, 488, 489, 491, 494, 578  
n. 42, 582 n. 72, 586, 631, 636, 665,  
667, 669, 685, 694
- Vinho 25, 29, 119 n. 3, 128 n. 51, 129 n.  
53, 132, 200-213, 249, 251, 289, 295  
n. 28, 299, 309 n. 48, 438, 442, 444,  
473, 483 n. 10m 487, 494, 495, 527,  
529, 531, 533, 535, 538, 555-557,  
563-586, 601, 616, 627-649, 669,  
679, 684, 694, 713
- Vinho do Porto 129 n. 53, 283, 302, 442,  
628 n. 2
- Vinho Madeira 249-251, 291, 295 n. 28
- Vitamina 32, 34, 441, 687

## ÍNDICE DE NOMES

- Açores 121, 241, 242, 252, 259, 261, 290  
     n. 14, 306 n. 39, 309 n. 48, 629, 638,  
     641 n. 59, 643, 708  
 Afonso Costa 592  
 Afonso de Albuquerque 632, 647  
 África 125, 178, 258, 259, 261, 271, 307  
     ns. 43 e 46, 544, 592, 618, 628-636,  
     645, 647, 677, 696  
 Alanos 615  
 Alemanha 65, 68-70, 278, 592-594  
 Alessandro Trajano Petronio 413  
 Alexandre de Rodes 315  
 Alexandre Magno 368, 558 n. 2, 564  
 Alexandria 554 n. 9  
 Alfeu 425 n. 43  
 Álvaro Rodrigues de Távora 631  
 Amato Lusitano 413, 613-625  
 Ancel Keys 25-30, 34-40  
 Andrea Vesalio 388, 389 n. 14  
 Andy Dontas 27  
 Angola 121, 290 n. 14, 592, 632, 636,  
     677-682, 687, 689, 695, 686  
 Anna Henriqueta de Albuquerque  
     Pinheiro 47-60  
 Antioquia 190 e n. 5  
 António Barbosa 315  
 António Musa Brassávola 629  
 Apiano 184 n. 53  
 Apício 50, 229 ns. 68 e 70, 500 n. 4, 689  
 Argentina 647 n. 94  
 Arífron de Sícion 367  
 Aristófares 154, 221-235, 482 n. 6  
 Aristóteles 146 n. 6, 341 n. 10, 342 n.  
     15, 347 e n. 36, 354 n. 62, 360, 373,  
     388, 400, 401 e n. 87, 412, 500 e ns.  
     6 e 13, 565  
 Arnau de Vilanova 367, 391 e n. 35, 661  
 Arquêstrato 128 n. 51, 145-170, 201,  
     479-496  
 Asclepiádes da Bitínia 362  
 Ásia 39, 119, 149, 207, 271, 300, 301,  
     307, 308, 320, 328, 341, 352, 354  
     n. 63, 368, 428, 480 n. 1, 533, 548,  
     553, 554, 615, 616, 629, 664, 671,  
     680, 699, 708  
 Ateneu 145-155, 158-160, 167, 169, 231  
     n. 102, 480-495, 526, 558  
 Ática 221, 378, 499-517  
 Atlântico 33, 120, 121, 124, 128, 138,  
     239-241, 261, 628 n. 2, 632, 638,  
     641 n. 54, 644-646, 648, 648, 653,  
     654, 671, 680, 695  
 Aulo Gélíio 378, 379  
 Austrália 35  
 Avicena 392 e n. 39, 393 ns. 48 e 49, 394  
     n. 54, 395 n. 58, 412  
 Baldassarre Pisanelli 413  
 Barbara do Amaral Camargo Penteadó  
     47, 48, 57, 60  
 Bernardino Gómez Miedes 411, 414-420,  
     425-429  
 Branca Mirafior 591, 594, 601, 603,  
     604, 607  
 Brasil 57, 63-70, 76, 86, 117-128, 131-  
     140, 239-252, 255, 259-261, 271,  
     290 n. 14, 307 n. 43, 455-267, 618,  
     630, 632, 634, 636, 638, 641 n. 59,  
     647, 678 n. 3, 679, 681, 682, 686-700,  
     708, 709, 712, 713  
 Buléforo 418  
 Cabo Verde 121, 240-242, 255-261, 290  
     n. 14, 624, 641 n. 59, 647 n. 94, 712  
 Campinas 47-60  
 Canadá 35  
 Canal de Suez 680  
 Canárias 121, 240-245, 251-253, 256,  
     261, 632, 647  
 Carême 50 e n. 50  
 Carlos Mayer 204 n. 11  
 Carlos V 391 n. 35, 655, 659, 660  
 Cartago 194, 528  
 Catão Censor 363, 379 n. 19, 363, 616  
 Catão de Útica 177, 564, 565  
 Catulo 419, 539 e n. 49



- Célio Aureliano 361 n. 5  
 Celso 361 n. 5, 374 n. 10  
 César 173-185, 419  
 Chicago 33  
 Chile 647 n. 94  
 Cícero 173-186, 345 n. 27, 418, 419, 428, 523  
 Cirene 494  
 Ciro 347-356  
 Cláudio 545, 548, 549, 552  
 Clearco 146, 164 n. 38, 487 e n. 20, 489  
 Colômbia 240  
 Columela 232 n. 109, 500 ns. 5, 6, 10 e 11, 501 ns. 13e 15, 502 n. 21, 506 n. 37  
 Coreia 39  
 Corfu 27  
 Creta 23-29, 40, 616, 645  
 Crisipo 480, 487 e n. 20, 489  
 Cristo Aravanis 27  
 Cristovão Colombo 618  
 Custodia Leopoldina de Oliveira 47-60  
 D. João I 120, 641  
 Daciano 191 e n. 12  
 Deméter 153, 166, 227, 228  
 Diocleciano 192, 194  
 Diógenes 213  
 Diógenes Laércio 360, 365, 367  
 Díon Cássio 184 n. 53, 560  
 Dioniso 234  
 Dioscórides 373, 613, 619-624  
 Domiciano 380  
 Domingo Hernández de Maceras 666  
 Domingos Rodrigues 667-669  
 Domingos Vieira 247 e n. 29  
 Eça de Queirós 199-217, 246  
 Egípto 190, 480 n. 1, 525 n. 11, 544, 622-624  
 Eliano 388, 400  
 Empédocles 161, 342, 363  
 Enrique Jorge Enriques 385 n. 1  
 Epicuro 174, 175 n. 5, 183, 185, 365, 487 e n. 20, 489, 554, 560  
 Erasmo de Roterdão 416, 418 e n. 23, 428, 524, 527 n. 20  
 Espanha 36, 39, 40, 121, 240, 247, 302, 367, 592-594, 615, 620-622, 640 e n. 94, 670  
 Estácio 532  
 Estados Unidos da América 23-39, 457 n. 4, 593  
 Estela Brandão 591-608  
 Estesícoro 163  
 Estrabão 511, 616  
 Estratão 360  
 Eubeu de Paros 482 n. 6  
 Europa *passim*  
 Eutidemo 347  
 Farmácia 64, 241, 360, 362, 365, 373, 387 e n. 5, 389, 390, 403, 405 n. 129, 420, 445, 596, 619  
 Favorino 378-380  
 Fenícios 128, 614, 616  
 Ferécrates 167  
 Fernando Kassab 58  
 Fernão de Oliveira 635  
 Fernão Lopes 630 n. 7, 634 n. 27  
 Filóxeno 147, 482 n. 6  
 França 36, 39, 65, 92, 94 n. 2, 200, 211-213, 301, 307 n. 47, 308, 309, 314-334, 389, 396, 413, 428, 462, 592-595, 598, 622, 630, 655, 657, 661, 668-670, 679, 700, 709, 713  
 Francisco de Pina 315  
 Francisco Gonçalves 434  
 Francisco José de Lacerda e Almeida 678-696  
 Francisco Martínez Montañó 664, 666, 669  
 Francisco Pyrard de Laval 630-640, 646  
 Friedrich Hoffmann 422 e n. 36, 423 e n. 38  
 Frígia 194, 484  
 Funchal 120, 243, 244, 249, 250, 253, 257, 297, 642-644  
 Galeno 340 n. 3, 345 n. 27, 360 e n. 2, 361 e n. 5, 363, 364, 373 n. 6, 386, 388-394, 396 n. 67, 397, 402-408, 412, 445, 463  
 Gaspar do Amaral 315

- Gaspar Frutuoso 241 e n. 2, 242 e n. 4,  
 253 e n. 51, 255 e n. 59  
 Germânico 547, 548, 550, 551, 554  
 Geronimo Cardano 413, 417 e n. 20, 420,  
 422, 423 e n. 37  
 Gino Pergami 26  
 Girolamo Mercuriale 389  
 Gomes Eanes Zurara 635, 694  
 Grécia 24, 25, 27, 28, 39, 145, 150, 160 e  
 n. 28, 161, 235, 345, 355, 367, 428,  
 501, 502, 533  
 Guerra Junqueiro 204 n. 11  
 Havai 252  
 Hecateu 149, 150, 169, 482 n. 6  
 Hégemon de Tasos 146 n. 6, 147, 482 n. 6  
 Hegesipo de Tarento 484  
 Heliogábalo 538  
 Hera 227  
 Heraclides 147, 484  
 Herbert Spencer 462 e n. 18  
 Hermann Bruno Otto Blumenau 64  
 Hermenegildo Capelo 677-696  
 Heródico de Selímbria 345 n. 27  
 Heródoto 149 e n. 11, 150 e n. 13, 154,  
 163, 169, 347 n. 38, 354 n. 62, 482  
 n. 6  
 Hesíodo 150, 153, 154, 161, 166, 480 n. 2  
 Hiparco 157, 425 n. 43  
 Hipócrates de Cós 339-346, 353 n. 60,  
 354, 360-362, 367, 368, 374 e n. 8,  
 375, 386, 388-390, 397, 402, 412, 445  
 Holanda 26, 27, 150, 151, 153, 154, 166  
 Homero 147 e n. 9, 150, 151, 153, 154,  
 166, 168, 419, 483, 563  
 Horácio 420, 427, 429, 538, 565 n. 9  
 Infante D. Henrique 120, 641, 645  
 Inglaterra 35, 54, 65, 70, 212, 249, 260,  
 294 r ns. 26 e 27, 307 ns. 44 e 47,  
 308, 309, 462, 623, 624, 669-701,  
 704, 708-714  
 Isabel de Portugal 655-660  
 Isidoro de Sevilha 415, 534 e m 37  
 Isócrates 415 n. 12  
 Itália 24, 26, 27, 29, 32, 35, 36, 39, 40, 65,  
 275, 277, 278, 299, 303, 304, 306-  
 309, 388 e n. 10, 428, 480, 491, 544,  
 592-594, 598 e n. 29, 605 e n. 45,  
 607 e n. 60, 615 e n. 4, 616, 621-524,  
 634, 657, 660, 661, 669, 670  
 Japão 27, 35, 39, 593, 628, 631 e n. 11  
 Jean Fernel 389, 396  
 Johann Sophron Kozak 421  
 John Falconer 623, 624  
 John Harvey Kellogg 32, 33, 38  
 Juan de la Mata 670, 671  
 Jugoslávia 27, 39  
 Karen Blixen 201  
 Leão X 242  
 Leland G. Allbaugh 25  
 Lemnos 233  
 Louis Pasteur 33  
 Lucas Rigaud 670 e n. 25  
 Lucrécio 158  
 Luigi Mundella 413  
 Luís Inácio Xavier Palmeirim 699-714  
 Macau 632, 699, 700, 703-707, 710,  
 711, 714  
 Macedónia 428, 486 n. 18  
 Machado de Assis 203  
 Macróbio 175 n. 9, 380 n. 20  
 Madeira 120, 121, 208, 239, 240-261,  
 284, 288-291, 295-298, 300, 305,  
 307, 309 e n. 48, 310, 471-476, 617,  
 624, 627-629, 632, 640-649  
 Madrid 386, 664, 667, 670  
 Magna Grécia 479, 480 n. 1, 483, 484,  
 486, 487, 491  
 Manuel Brado Lusitano 413  
 Manuel Pinheiro Chagas 680  
 Marcial 501 ns. 15 e 17, 529 ns. 25 e 26  
 Marco António 564  
 Mátron de Pítane 146 n. 3, 147, 153, 155  
 n. 22, 162-163  
 Maximiano 192 e n. 15, 193  
 Mediterrâneo 24, 25, 28, 35, 36, 38, 39,  
 43, 120, 228, 240, 241, 301, 489, 492,  
 499, 502, 523, 539, 615, 616, 622,  
 639, 642, 643, 654, 671  
 Metrófilo 418, 426  
 México 301, 304, 307, 647 n. 94

- Miguel Chingiva 631  
 Minneapolis 26  
 Minnesota 25, 26  
 Miteco 147, 230, 482 n. 6  
 Mnesiteu 373 n. 6  
 Moçambique 290 n. 14, 592, 677, 679, 682 n. 13, 683, 695  
 Monte Himeto 499, 501 e n. 17, 507, 508, 517  
 Montemor-o-Novo 438, 574-586  
 Moraes Silva 240, 247 e n. 28  
 Nápoles 24, 26-29, 39, 40, 178, 661  
 Nero 350, 528, 538, 545-554  
 Nosópono 418  
 Oliveira Martins 204 n. 11, 211  
 Opiano 154  
 Oribásio 373 n. 6, 377 n. 14  
 Ovídio 500 n. 3, 501 n. 15, 539  
 País de Gales 35  
 Paris 207 e n. 18, 208-214  
 Paul Dudley 40  
 Pausânias 161, 501 n. 16  
 Peloponeso 506  
 Pelotas 117-140  
 Pernambuco 121, 125, 240, 248  
 Perséfone 227  
 Peru 647 n. 94  
 Petrónio 201, 500 n. 3, 501 n. 15, 554  
 Pierre Castellan 367  
 Píndaro 163  
 Pitágoras 159, 363-369, 563  
 Platão 150 n. 14, 147, 156, 167-169, 201, 230 n. 76, 234 n. 126, 345 e n. 27, 346, 354, 355, 360 n. 2, 365, 388, 407, 415 e ns. 12 e 13, 416, 419, 425 n. 43, 428, 483-485, 487, 488, 495, 565, 566  
 Plauto 526 e n. 18  
 Plínio-o-Jovem 380  
 Plínio-o-Velho 179 n. 28, 182 e n. 46, 232 n. 109, 371, 372 e n. 1, 374-376, 412, 414, 415, 417- 450, 500 ns. 6, 9 e 11, 501 ns. 16 e 17, 502 n. 21, 560, 615 e n. 4, 616, 620 e ns. 17 e 19, 621 e n. 21  
 Plutarco 161 n. 30, 162, 347 n. 36, 359-370, 377 n. 16, 378, 379 n. 19, 380, 382, 383, 419 e n. 26, 430, 501 n. 18, 527 e n. 23, 529 n. 25, 564  
 Políbio 616  
 Porfírio 365 e n. 13, 367, 369 n. 17  
 Porto 208, 572 n. 4, 574 ns. 13 e 14, 579, 581, 583 ns. 78 e 84, 594  
 Porto Santo 249-254, 258, 260, 295 e n. 29, 297, 305, 309 n. 48, 643 n. 73  
 Posidónio 562, 563  
 Pródico 345 n. 27  
 Prudêncio 191  
 Quintiliano 379 n. 19, 380 n. 20, 419, 560  
 Quios 233  
 Ramalho Ortigão 200, 204 n. 11  
 Raphael Bluteau 247 e n. 27  
 Rio de Janeiro 54, 200, 207 n. 16, 462, 463, 699, 700, 704, 707, 708, 710, 714, 715  
 Rio Grande do Sul 125 n. 39, 240, 248  
 Roberto Ivens 678-681, 687-695  
 Rockefeller 25 e n. 5, 28  
 Rodrigo de Castro 385, 387-397, 400  
 Roland Barthes 200  
 Roma 26, 174 n. 1, 177-184, 193, 201, 362, 377, 388, 413, 523-525, 533, 535, 544 n. 8, 545, 546, 549, 593, 615, 620, 661  
 Rosa Maria 591, 594, 601-605, 607  
 Rudolph Glauber 420, 421  
 S. Paulo 455-468  
 Sá de Miranda 618, 619  
 Santa Eulália de Mérida 189-191, 195  
 Santo Ambrósio de Milão 195  
 São Cipriano 194  
 São Cucufate de Barcelona 189, 191, 192  
 São Félix de Gerona 190, 192  
 São Julião de Antioquia 190 n. 6, 191 n. 10  
 São Lourenço 191-195  
 São Tomé 121, 256, 641 n. 59, 647 e n. 94  
 São Vicente de Saragoça 191 e n. 8, 192  
 Séneca 549 e n. 17, 552, 557-569  
 Sicília 120, 169, 230, 241, 479, 480, 482 n. 6, 483-488, 491, 496, 501, 560, 661

- Sidónio Pais 592  
 Simão Gonçalves da Câmara 242  
 Sisto II 193  
 Sócrates 167, 347-349, 355 n. 64, 415 n. 13, 485, 486, 495, 566  
 Sócrates Escolástico 194  
 Sólon 163, 501 e n. 18, 565, 689  
 Sorano de Éfeso 373, 375-378  
 Sótades 165 n. 40  
 Sozómeno 194  
 Suetónio 176 ns. 13 e 14, 178 ns. 19e 20, 181 n. 41, 184 n. 53, 380, 529 n. 26, 532 n. 35, 535 n. 42, 548 n. 16  
 Suevos 615  
 Taciano 194  
 Tácito 379, 543-555, 560  
 Taiwan 39  
 Tejo 575  
 Teódulo 194  
 Teógnis 163  
 Terêncio 425 n. 43, 532  
 Tibério 544, 548-551, 554, 555, 559 n. 3, 563, 620 e n. 19  
 Tibulo 535 e n. 43  
 Timeu de Tauromémio 155  
 Tito Lívio 530, 534  
 Toribio Agüero 666  
 Tucídides 149 n. 11  
 Turquia 480  
 Upton Sinclair 33  
 Urbano IV 581  
 Urbano VIII 531  
 Vale do Itajaí 63-88  
 Valeriano 193, 194 e n. 17  
 Valério Máximo 184 n. 53, 534 n. 38, 535  
 Vândalos 615  
 Varrão 162, 179 n. 27, 502 n. 21, 506 n. 37  
 Vasco da Gama 583 e ns. 81 e 83, 618, 629, 640  
 Venezuela 240, 245  
 Vergílio 184 n. 53, 616  
 Vesúvio 26, 525  
 Vietname 42, 313-334, 649  
 Villar-d'Arène 91-115  
 Visigodos 615  
 Will Keith 33  
 William S. Graham 30  
 Xenócles 153  
 Xenócrates 365  
 Xenófanes 365, 367  
 Xenofonte 156, 339-345, 346 n. 29, 347, 348, 350, 352 n. 57  
 Xerxes 154

OBRA PUBLICADA  
COM A COORDENAÇÃO  
CIENTÍFICA



• U



C •

